# 叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

## 双语音标阅读创始人

## 注音阅读英语教育之父

# 注音阅读英语教育之父

# 叶兴阳双语音标有声读物

*双语对照 · 音标注音 · 有声同步*

***编者：****叶兴阳*

***内容来源：****公共领域英文原著*

***适用对象：****英语学习者、教师、研究者*

***版本日期：****2025 年*

# 目录

共 2 个章节

1. 用新款速溶木薯粉更快地烹制您(faster Ways To Favorite Dishes With The ) 000001

2. 用新款速溶木薯粉更快地烹制您(faster Ways To Favorite Dishes With The ) 000002

**使用说明**

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

# 用新款速溶木薯粉更快地烹制您(Faster Ways to Favorite Dishes With the )



| [fɑːstə(r)] | [weɪz] | [tuː; tə] | ['feɪvərɪt] | ['dɪʃɪz] |
|---|---|---|---|---|
| **Faster** | **Ways** | **To** | **Favorite** | **Dishes** |
| 快点 | 方式 | 到 | 最喜欢的 | 菜肴 |

更快烹制你最爱的菜肴

| [wɪð] | [ðə; ði] |
|---|---|
| **WITH** | **THE** |
| 和 | 这 |

与

| [njuː] | ['mɪnɪt] | [ˌtæpi'əʊkə] |
|---|---|---|
| **New** | **Minute** | **Tapioca** |
| 新的 | 分钟 | 木薯 |

新分钟木薯

| © | - | [dʒiː] . | [ef] . | [kɔːp] . | - | [ˌpiː'tiː'diː] . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **©** | **1934** | **G** . | **F** . | **Corp** . | **612** | **Ptd** . |
| © | - | G . | F . | 公司 . | - | ptd . |

© 1934 GF Corp. 612 Ptd.

| [ɪn] | [juː] . | [es] . | [ə; eɪ] . | [ˌtuː'tuː] |
|---|---|---|---|---|
| **in** | **U** . | **S** . | **A** . | **2** |
| 在 | U . | S . | 一个 . | 2 |

在美国2

| [hɜːd] | [ðə; ði] | “ | [glæd] | [njuːz] | ” | [ə'baʊt] | [ðə; ði] | [njuː] | ['mɪnɪt] | [ˌtæpi'əʊkə] | ? |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **HEARD** | **THE** | **“** | **GLAD** | **NEWS** | **”** | **ABOUT** | **THE** | **NEW** | **MINUTE** | **TAPIOCA** | **?** |
| 听到 | 这 | “ | 高兴的 | 消息 | ” | 关于 | 这 | 新的 | 分钟 | 木薯 | ? |

你听说过关于新型速溶木薯粉的“好消息”吗?

| ['iːv(ə)n] | ['laɪtə(r)] | , | [mɔː(r)] | ['delɪkət] | [ˌtæpi'əʊkə] | [dɪ'zɜːts] | ! |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Even** | **lighter** | **,** | **more** | **delicate** | **tapioca** | **desserts** | **!** |
| 甚至 | 打火机 | , | 更多的 | 精美的 | 木薯 | 甜点 | ! |

更轻盈、更精致的西米甜点!

| [ɪ'mædʒɪn] | [ə; eɪ] | [ˌtæpi'əʊkə] | [kriːm] | ['pʊdɪŋ] | [æz; əz] | ['kriːmi] | [æz; əz] | [ə; eɪ] | [bə'veərɪən] | , | [æz; əz] | [rɪtʃ] | [æz; əz] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Imagine** | **a** | **tapioca** | **cream** | **pudding** | **as** | **creamy** | **as** | **a** | **Bavarian** | **,** | **as** | **rich** | **as** |
| 想象 | 一个 | 木薯 | 奶油 | 布丁 | 作为 | 奶油状 | 作为 | 一个 | 巴伐利亚 | , | 作为 | 富有的 | 作为 |

| [ə; eɪ] | ['kʌstəd] | , |
|---|---|---|
| **a** | **custard** | **,** |
| 一个 | 蛋奶冻 | , |

想象一下，一款像巴伐利亚布丁一样香滑，像蛋奶冻一样浓郁的西米奶油布丁。

| [æz; əz] | [lait] | [æz; əz] | [ə; eɪ] | [wɪp] | ! |
|---|---|---|---|---|---|
| **as** | **light** | **as** | **a** | **whip** | **!** |
| 作为 | 光 | 作为 | 一个 | 鞭 | ! |

轻如鸿毛!

| [ɪ'mædʒɪn] | [ə; eɪ] | [ˌtæpi'əʊkə] | [fruːt] | ['pʊdɪŋ] | [mɔː(r)] | ['delɪkətli] | [dɪ'lɪʃəs] | [ðæn; ðən] | ['eni] | [juː; jʊ] | ['evə(r)] | ['teɪstɪd] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Imagine** | **a** | **tapioca** | **fruit** | **pudding** | **more** | **delicately** | **delicious** | **than** | **any** | **you** | **ever** | **tasted** |
| 想象 | 一个 | 木薯 | 水果 | 布丁 | 更多的 | 轻柔地 | 可口的 | 比 | 任何 | 你 | 曾经 | 尝过 |

| [ɪn] | [ɔːl] | [jɔː(r); jə(r)] | [deɪz] | ! |
|---|---|---|---|---|
| **in** | **all** | **your** | **days** | **!** |
| 在 | 全部 | 你的 | 天 | ! |

想象一下，一种比你这辈子吃过的任何一种西米布丁都更加精致美味的甜点!

[ðæts] [wɒt] [juː; jʊ] [get] [wen] [juː; jʊ] [meɪk] ['pʊdɪŋz] [wɪð] [ðə; ði] [njuː] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] !

| That's | what | you | get | when | you | make | puddings | with | the | NEW | Minute | Tapioca | ! |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 那就是 | 什么 | 你 | 得到 | 什么时候 | 你 | 制作 | 布丁 | 和 | 这 | 新的 | 分钟 | 木薯 | ！ |

这就是用全新速溶木薯粉制作布丁的成果！

['kwɪkə(r)] , ['iːzɪə] , [ænd; ənd] [meɪd] [wɪð] ['fjuːə(r)] ['dɪʃɪz] !

| Quicker | , | easier | , | and | made | with | fewer | dishes | ! |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 更快 | , | 更轻松 | , | 和 | 制成 | 和 | 更少 | 菜肴 | ！ |

更快、更简单，而且只需要更少的餐具！

[bʌt; bət]['tekstʃə(r)][ɪz]['əʊnli] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['stɔːri] !

| But | texture | is | only | part | of | the | story | ! |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 但 | 质地 | 是 | 仅有的 | 部分 | 的 | 这 | 故事 | ！ |

但质感只是故事的一部分！

[fɔː(r); fə(r)] [ɔːl] [ðiːz] ['temptɪŋ] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [dɪ'zɜːts] [kæn; kən] [naʊ] [biː; bi] [meɪd] [ɪn] [ə; eɪ]

| For | all | these | tempting | Minute | Tapioca | desserts | can | now | be | made | in | a |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 为了 | 全部 | 这些 | 诱人的 | 分钟 | 木薯 | 甜点 | 能 | 现在 | 是 | 制成 | 在 | 一个 |

['frækʃn] [ɒv; əv][ðə; ði] [taɪm] ,

| fraction | of | the | time | , |
|---|---|---|---|---|
| 分数 | 的 | 这 | 时间 | , |

现在，制作所有这些诱人的速成西米甜点只需很短的时间。

[ænd; ənd] [wɪð] [mʌtʃ] [les] ['bɒðə(r)] , [ðæn; ðən] [ðeɪ] [juːst] [tuː; tə][rɪ'kwaɪə(r)] .

| and | with | much | less | bother | , | than | they | used | to | require | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 和 | 很多 | 较少的 | 打扰 | , | 比 | 他们 | 用过的 | 到 | 要求 | . |

而且比以前省事得多。

[ðə; ði] [njuː] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [kʊks] [ɪn][faɪv] ['mɪnɪts] , ['ɑːftə(r)][ðə; ði]['lɪkwɪd][skɔːldz] , [ɪn'sted] [ɒv; əv]

| The | New | Minute | Tapioca | cooks | in | 5 | minutes | , | after | the | liquid | scalds | , | instead | of |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 新的 | 分钟 | 木薯 | 厨师 | 在 | 5 | 分钟 | , | 后 | 这 | 液体 | 烫伤 | , | 反而 | 的 |

\- .

| 15 | . |
|---|---|
| - | . |

新推出的速食木薯粉，在液体沸腾后只需 5 分钟即可煮熟，而不是 15 分钟。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [prɪ'peəd] [wɪð] [les] [wɜːk] , [ænd; ənd]['fjuːə(r)] ['dɪʃɪz] .

| It | is | prepared | with | less | work | , | and | fewer | dishes | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 它 | 是 | 准备 | 和 | 较少的 | 工作 | , | 和 | 更少 | 菜肴 | . |

它的制作过程更省时省力，而且需要的餐具也更少。

[njuː] [help] , [tuː] , [fɔː(r); fə(r)] [skɔːz] [ɒv; əv] ['dɪfɪkəlt] ['dɪʃɪz] !

| New | help | , | too | , | for | scores | of | difficult | dishes | ! |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 新的 | 帮助 | , | 也 | , | 为了 | 得分 | 的 | 难的 | 菜肴 | ！ |

还新增了许多烹饪难题的技巧！

[ðə; ði]['resəpɪz][ɪn] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] [brɪŋ] [juː; jʊ][ðə; ði] [gʊd] [njuːz] — ['stɑrtɪŋ] [wɪð] [ðə; ði][best]

| The | recipes | in | this | little | book | bring | you | the | good | news | — | starting | with | the | best |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 这 | 食谱 | 在 | 这 | 小的 | 书 | 带来 | 你 | 这 | 好的 | 消息 | — | 开始 | 和 | 这 | 最好的 |

[ænd; ənd][ðə; ði] ['iːzɪɪst] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)][ˌtæpi'əʊkə] [kriːm] [juːv] ['evə(r)][met] .

| and | the | easiest | recipe | for | tapioca | cream | you've | ever | met | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 这 | 最容易 | 食谱 | 为了 | 木薯 | 奶油 | 你已经 | 曾经 | 遇见 | . |

这本小册子里的食谱会给你带来好消息——首先是迄今为止你见过的最好、最简单的木薯奶油食谱。

[jʊl] [faɪnd][hɪə(r)][mɔː(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][grænd] [kriːm] [dɪ'zɜːts] , [fʊl] [ɒv; əv]['riːəl] ['ɒnɪst] -

| You'll | find | here | more | than | a | dozen | grand | cream | desserts | , | full | of | real | honest | - |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 你会 | 寻找 | 这里 | 更多的 | 比 | 一个 | 打 | 盛大 | 奶油 | 甜点 | , | 满的 | 的 | 真实的 | 诚实的 | - |

[tuː; tə] - ['gʊdnəs] [həʊm] - [meɪd] ['nʌrɪʃmənt] . . .

| to | - | goodness | home | - | made | nourishment | . | . | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 到 | - | 善良 | 家 | - | 制成 | 营养 | . | . | . |

这里有十几种美味的奶油甜点，每一道都饱含着纯正的自制营养.....

[nju:] [fru:t] [ˌtæpi'əʊkə] [fɔ:(r); fə(r)] ['evri] ['si:z(ə)n] . . .

| **new** | **fruit** | **tapiocas** | **for** | **every** | **season** | **. . .** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 新的 | 水果 | 木薯 | 为了 | 每一个 | 季节 | . . . |

每个季节都有新款水果西米露.....

[nju:] [beɪkt] [ˌtæpi'əʊkə] ['pʊdɪŋz] . . . [ænd; ənd] - ['resəpɪz] [ɪn] [wɪtʃ] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [ækts] [æz; əz]

| **new** | **baked** | **tapioca** | **puddings** | **. . .** | **and** | **19** | **recipes** | **in** | **which** | **Minute** | **Tapioca** | **acts** | **as** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 新的 | 烘焙 | 木薯 | 布丁 | . . . | 和 | - | 食谱 | 在 | 哪个 | 分钟 | 木薯 | 行为 | 作为 |

[ə; eɪ] “ [prɪ'sɪʒ(ə)n] [ɪn'gri:diənt] ,

| **a** | **“** | **precision** | **ingredient** | **,** |
|---|---|---|---|---|
| 一个 | “ | 精确 | 成分 | , |

新款烤木薯布丁.....以及 19 道以速溶木薯粉为“精准配料”的食谱

” ['gɪvɪŋ] [dʒʌst] [ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] ['tekstʃə(r)] [ɔ:(r)] [ə'pɪərəns] — [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['ri:əl] ['mɑ:dʒɪn] [ɒv; əv] ['seɪfti]

| **”** | **giving** | **just** | **the** | **desired** | **texture** | **or** | **appearance** | **—** | **and** | **a** | **real** | **margin** | **of** | **safety** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ” | 给予 | 只是 | 这 | 想要的 | 质地 | 或者 | 外貌 | — | 和 | 一个 | 真实的 | 利润 | 的 | 安全 |

— [tu:; tə] [ə; eɪ] [lɒt] [ɒv; əv] ['feɪvərɪt] [bʌt; bət] ['ɒf(ə)n] ['trʌb(ə)lsəm] ['dɪʃɪz] [frɒm; frəm] [su:p] [tu:; tə] [paɪ] .

| **—** | **to** | **a** | **lot** | **of** | **favorite** | **but** | **often** | **troublesome** | **dishes** | **from** | **soup** | **to** | **pie** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| — | 到 | 一个 | 很多 | 的 | 最喜欢的 | 但 | 经常 | 麻烦的 | 菜肴 | 从 | 汤 | 到 | 馅饼 | . |

[θri:]

| **3** |
|---|
| 3 |

“赋予许多人们喜爱但又常常难以成功的菜肴（从汤到馅饼）理想的质地或外观，并带来真正的安全保障。”3

[ə; eɪ] [nju:] [kwɪk] ['resəpi] . . .

| **A** | **NEW** | **QUICK** | **RECIPE** | **. . .** |
|---|---|---|---|---|
| 一个 | 新的 | 快的 | 食谱 | . . . |

一道新的快手食谱.....

[fɔ:(r); fə(r)] [æn; ən] [əʊld] ['feɪvərɪt]

| **FOR** | **AN** | **OLD** | **FAVORITE** |
|---|---|---|---|
| 为了 | 一个 | 老的 | 最喜欢的 |

献给一位老朋友

['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [kri:m]

| **MINUTE** | **TAPIOCA** | **CREAM** |
|---|---|---|
| 分钟 | 木薯 | 奶油 |

速溶木薯粉

⅓ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

| **⅓** | **cup** | **Minute** | **Tapioca** |
|---|---|---|---|
| ⅓ | 杯子 | 分钟 | 木薯 |

⅓ 杯速溶木薯粉

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

| **½** | **cup** | **sugar** |
|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 糖 |

半杯糖

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

| **¼** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

[wʌn] [ɔ:(r)] [ˌtu:'tu:] [eg] [jəʊk]

| **1** | **or** | **2** | **egg** | **yolks** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 或者 | 2 | 蛋 | 蛋黄 |

1或2个蛋黄

[fɔ:r] [kʌps] [mɪlk]

| **4** | **cups** | **milk** |
|---|---|---|
| 4 | 杯子 | 牛奶 |

杯牛奶

[wʌn][ɔː(r)][ˌtuːˈtuː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]

| 1 | or | 2 | egg | whites | , | stiffly | beaten |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 或者 | 2 | 蛋 | 白人 | , | 僵硬地 | 被打败 |

1或2个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn] ['tiːspuːn] ['fleɪvərɪŋ]

| 1 | teaspoon | flavoring |
|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 调味 |

1茶匙调味料

[kəm'baɪn] [ [wʌn] ] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [eg] [jəʊk] ,

| Combine | [ | 1 | ] | Minute | Tapioca | , | sugar | , | salt | , | egg | yolk | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | [ | 1 | ] | 分钟 | 木薯 | , | 糖 | , | 盐 | , | 蛋 | 蛋黄 | , |

将[1]木薯粉、糖、盐、蛋黄混合，

[ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [breɪk] [eg] [jəʊk] .

| and | milk | in | top | of | double | boiler | and | stir | enough | to | break | egg | yolk | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 牛奶 | 在 | 顶部 | 的 | 双倍的 | 锅炉 | 和 | 搅拌 | 足够的 | 到 | 休息 | 蛋 | 蛋黄 | . |

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [faɪv] [tuː; tə] ['sɛvən]

| Place | over | rapidly | boiling | water | , | bring | to | scalding | point | ( | allow | 5 | to | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 超过 | 快速 | 沸腾 | 水 | , | 带来 | 到 | 烫 | 观点 | ( | 允许 | 5 | 到 | 7 |

['mɪnɪts] ) ,

| minutes | ) | , |
|---|---|---|
| 分钟 | ) | , |

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [ [ˌtuːˈtuː] ] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .

| and | cook | 5 | minutes | [ | 2 | ] | , | stirring | frequently | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 厨师 | 5 | 分钟 | [ | 2 | ] | , | 搅拌 | 频繁地 | . |

煮 5 分钟[2]，期间要经常搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

| Remove | from | boiling | water | . |
|---|---|---|---|---|
| 消除 | 从 | 沸腾 | 水 | . |

从沸水中取出。

[fəʊld][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] ['ɪntuː] [eg] [waɪt] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˌtæpi'əʊkə]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd]

| Fold | a | small | amount | into | egg | white | ; | add | to | remaining | tapioca | mixture | and |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 一个 | 小的 | 数量 | 进入 | 蛋 | 白色的 | ; | 添加 | 到 | 其余的 | 木薯 | 混合物 | 和 |

[blend] .

| blend | . |
|---|---|
| 混合 | . |

将少量木薯粉拌入蛋清中；加入剩余的木薯粉混合物中搅拌均匀。

[kuːl] — ['mɪkstʃə(r)] [ 'θikən ] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] . [ [θriː] ]

| Cool | — | mixture | thickens | as | it | cools | . | [ | 3 | ] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 凉爽的 | — | 混合物 | 增厚 | 作为 | 它 | 冷却 | . | [ | 3 | ] |

冷却——混合物冷却后会变稠。[3]

[wen] ['slaɪtli] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] ; [tʃɪl] .

| When | slightly | cool | , | add | flavoring | ; | chill | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候 | 轻微地 | 凉爽的 | , | 添加 | 调味 | ; | 寒意 | . |

稍凉后，加入调味料；冷藏。

[sɜːv] [ɪn] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] .

| Serve | in | sherbet | glasses | . |
|---|---|---|---|---|
| 服务 | 在 | 雪葩 | 眼镜 | . |

盛于雪葩杯中。

| ['gɑːnɪʃ] | [wɪð] | [wɪpt] | [kriːm] | [ænd; ənd] | [ə; eɪ] | [fjuː] | ['beriz] | [ɔː(r)] | ['piːsɪz] | [ɒv; əv] | [fruːt] | , | [ɪf] | [dɪ'zaɪəd] | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Garnish** | **with** | **whipped** | **cream** | **and** | **a** | **few** | **berries** | **or** | **pieces** | **of** | **fruit** | **,** | **if** | **desired** | **.** |
| 装饰 | 和 | 鞭打 | 奶油 | 和 | 一个 | 很少 | 浆果 | 或者 | 件 | 的 | 水果 | , 如果 | | 想要的 | . |

如果需要，可以用鲜奶油和一些浆果或水果块装饰。

| [sɜːrvz] | [eit] | . |
|---|---|---|
| **Serves** | **8** | **.** |
| 服务 | 8 | . |

可供 8 人食用。

| [ɔːl] | ['meʒəm(ə)nts] | [ɑː(r); ə(r)] | LEVEL4 |
|---|---|---|---|
| **ALL** | **MEASUREMENTS** | **ARE** | **LEVEL4** |
| 全部 | 测量 | 是 | LEVEL4 |

所有测量均为4级

| [frɒm; frəm] | [wʌn] | ['resəpi] | . | . | . | [meɪk] | [d'ʌzənz] | [ɒv; əv] | ['dɪfrənt] | , | [dɪ'lɪʃəs] | [dɪ'zɜːts] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **From** | **one** | **recipe** | **.** | **.** | **.** | **make** | **dozens** | **of** | **different** | **,** | **delicious** | **desserts** |
| 从 | 一 | 食谱 | . | . | . | 制作 | 几十个 | 的 | 不同的 | , | 可口的 | 甜点 |

只需一个食谱……就能做出几十种不同的美味甜点

| [ˌtæpi'əʊkə] | [kriːmz] | . | . | . | [siː] | ['resəpɪz] | [ɒn] | [peɪdʒ] | [faɪv] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Tapioca** | **Creams** | **.** | **.** | **.** | **see** | **recipes** | **on** | **page** | **5** |
| 木薯 | 乳霜 | . | . | . | 看 | 食谱 | 在 | 页 | 5 |

木薯奶油……食谱请见第5页。

| ['rɑːzbəri] | [flʌf] | . | . | . |
|---|---|---|---|---|
| **Raspberry** | **Fluff** | **.** | **.** | **.** |
| 覆盆子 | 起毛 | . | . | . |

覆盆子棉花糖……

| [piːtʃ] | [kriːm] | . | . | . |
|---|---|---|---|---|
| **Peach** | **Cream** | **.** | **.** | **.** |
| 桃 | 奶油 | . | . | . |

桃子奶油味……

| ['tʃɒklət] | [dɪ'laɪt] | . | . | . |
|---|---|---|---|---|
| **Chocolate** | **Delight** | **.** | **.** | **.** |
| 巧克力 | 喜 | . | . | . |

巧克力盛宴……

| ['kʌrənt] | Coconut5 |
|---|---|
| **Currant** | **Coconut5** |
| 黑醋栗 | Coconut5 |

醋栗椰子5

| ['rɑːzbəri] | [flʌf] |
|---|---|
| **RASPBERRY** | **FLUFF** |
| 覆盆子 | 起毛 |

覆盆子棉花糖

| [fəʊld] | [wɪpt] | [kriːm] | [ænd; ənd] | ['slaɪtli] | [krʌʃt] | [freʃ] | ['rɑːzbəriz] | ['ɪntuː] | ['mɪnɪt] | [ˌtæpi'əʊkə] | [kriːm] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fold** | **whipped** | **cream** | **and** | **slightly** | **crushed** | **fresh** | **raspberries** | **into** | **Minute** | **Tapioca** | **Cream** |
| 折叠 | 鞭打 | 奶油 | 和 | 轻微地 | 碎 | 新鲜的 | 覆盆子 | 进入 | 分钟 | 木薯 | 奶油 |

.

**:**

.

将打发的鲜奶油和略微压碎的新鲜覆盆子拌入速溶木薯奶油中。

| [paɪl] | [ɪn] | ['ʃɜːbət] | ['glɑːsɪz] | . |
|---|---|---|---|---|
| **Pile** | **in** | **sherbet** | **glasses** | **.** |
| 桩 | 在 | 雪葩 | 眼镜 | . |

堆放在雪葩杯里。

| ['gɑːnɪʃ] | [wɪð] | [ə; eɪ] | [fjuː] | [həʊl] | [ɔː(r)] | [krʌʃt] | ['beriz] | , [ænd; ənd] | [ə'dɪʃən(ə)l] | [wɪpt] | [kriːm] | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Garnish** | **with** | **a** | **few** | **whole** | **or** | **crushed** | **berries** | **,** | **and** | **additional** | **whipped** | **cream** | **.** |
| 装饰 | 和 | 一个 | 很少 | 所有的 | 或者 | 碎 | 浆果 | , | 和 | 额外的 | 鞭打 | 奶油 | . |

用几颗完整的或压碎的浆果和额外的鲜奶油装饰。

| ['mɑːv(ə)l] | [kriːm] |
|---|---|
| **MARVEL** | **CREAM** |
| 奇迹 | 奶油 |

漫威奶油

| [sɜːv] | ['mɪnɪt] | [ˌtæpi'əʊkə][ɪn] | ['ʃɜːbət] | ['glɑːsɪz] | . |
|---|---|---|---|---|---|
| **Serve** | **Minute** | **Tapioca** | **in** | **sherbet** | **glasses** | **.** |
| 服务 | 分钟 | 木薯 | 在 | 雪葩 | 眼镜 | . |

将速溶木薯粉盛入雪芭杯中。

| [pɔː(r)] | [lɒg] | ['kæbɪn] | ['sɪrəp] | ['əʊvə(r)][ˌtæpi'əʊkə] | ; ['sprɪŋk(ə)l] | [wɪð] | ['kɔːsli] | [tʃɒpt] | [nʌt] | [miːts] | [sʌtʃ] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pour** | **Log** | **Cabin** | **Syrup** | **over** | **tapioca** | **;** | **sprinkle** | **with** | **coarsely** | **chopped** | **nut** | **meats** | **such** |
| 倒 | 日志 | 舱 | 糖浆 | 超过 | 木薯 | ; | 撒 | 和 | 粗略地 | 切碎 | 坚果 | 肉类 | 这样的 |

| [æz; əz][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] , | |
|---|---|
| **as** | **pecans** | **,** |
| 作为 | 山核桃 | , |

将原木小屋糖浆淋在西米上；撒上粗切的坚果碎，例如山核桃。

| ['wɔːlnʌts] | , [ɔː(r)] | [blɑːntʃt] | [ænd; ənd] | ['təʊstɪd] | ['ɑːməndz] | . |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **walnuts** | **,** | **or** | **blanched** | **and** | **toasted** | **almonds** | **.** |
| 核桃 | , | 或者 | 焯水 | 和 | 烤过的 | 杏仁 | . |

核桃，或去皮烤杏仁。

| [piːtʃ] | [kriːm] |
|---|---|
| **PEACH** | **CREAM** |
| 桃 | 奶油 |

桃子奶油

| [fəʊld] | [wɪpt] | [kriːm] | ['ɪntuː] | ['mɪnɪt] | [ˌtæpi'əʊkə] | [kriːm] | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fold** | **whipped** | **cream** | **into** | **Minute** | **Tapioca** | **Cream** | **.** |
| 折叠 | 鞭打 | 奶油 | 进入 | 分钟 | 木薯 | 奶油 | . |

将打发的鲜奶油拌入速溶木薯奶油中。

| [paɪl][ɪn] | ['ʃɜːbət] | ['glɑːsɪz] | . |
|---|---|---|---|
| **Pile** | **in** | **sherbet** | **glasses** | **.** |
| 桩 | 在 | 雪葩 | 眼镜 | . |

堆放在雪葩杯里。

| [sɜːv] | [wɪð] | [sɔːs] | [ɒv; əv] | [krʌʃt] | , | ['swiːtnd] | ['piːtʃɪz] | , [ɔː(r)] | ['swiːtnd] | [piːtʃ] | ['slaɪsɪz] | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Serve** | **with** | **sauce** | **of** | **crushed** | **,** | **sweetened** | **peaches** | **,** | **or** | **sweetened** | **peach** | **slices** | **.** |
| 服务 | 和 | 酱 | 的 | 碎 | , | 加糖 | 桃子 | , | 或者 | 加糖 | 桃 | 切片 | . |

可搭配用糖渍桃子制成的酱汁或糖渍桃片食用。

| ['gɑːnɪʃ] | [wɪð] | [ə'dɪʃən(ə)l] | [kriːm] | . |
|---|---|---|---|---|
| **Garnish** | **with** | **additional** | **cream** | **.** |
| 装饰 | 和 | 额外的 | 奶油 | . |

最后淋上额外的奶油。

| ['tʃɒklət] | [dɪ'laɪt] |
|---|---|
| **CHOCOLATE** | **DELIGHT** |
| 巧克力 | 喜 |

巧克力盛宴

| [fəʊld] | ['tʃɒklət] | [sɔːs] | ['ɪntuː] | [pɑːt] | [ɒv; əv] | ['mɪnɪt] | [ˌtæpi'əʊkə] | [kriːm] | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fold** | **chocolate** | **sauce** | **into** | **part** | **of** | **Minute** | **Tapioca** | **Cream** | **.** |
| 折叠 | 巧克力 | 酱 | 进入 | 部分 | 的 | 分钟 | 木薯 | 奶油 | . |

将巧克力酱拌入一部分速溶木薯奶油中。

[sɜːv] [ɪn] ['pɑːfeɪ] ['glɑːsɪz] , [ɪn] [ɔːl'tɜːnət] ['leɪəz] [wɪð] [pleɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [kriːm] .

| Serve | in | parfait | glasses | , | in | alternate | layers | with | plain | Minute | Tapioca | Cream | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 服务 | 在 | 芭菲 | 眼镜 | ，在 | | 备用 | 层 | 和 | 清楚的 | 分钟 | 木薯 | 奶油 | . |

盛入芭菲杯中，与原味速溶木薯奶油交替分层。

[sɜːv] [wɪð] [ə'dɪʃən(ə)l] ['tʃɒklət] [sɔːs] .

| Serve | with | additional | chocolate | sauce | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 服务 | 和 | 额外的 | 巧克力 | 酱 | . |

佐以额外的巧克力酱食用。

['kʌrənt] ['kəʊkənʌt]

| CURRANT | COCONUT |
|---|---|
| 黑醋栗 | 椰子 |

醋栗椰子

[sɜːv] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [kriːm] [ɪn] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] .

| Serve | Minute | Tapioca | Cream | in | sherbet | glasses | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 服务 | 分钟 | 木薯 | 奶油 | 在 | 雪葩 | 眼镜 | . |

将速溶木薯奶油倒入雪芭杯中享用。

[tɒp] ['dʒenərəsli] [wɪð] [pleɪn] [ɔː(r)] ['təʊstɪd] ['beikəz] ['kəʊkənʌt] [ænd; ənd] [kjuːbz] [ɒv; əv] ['kʌrənt] ['dʒeli] .

| Top | generously | with | plain | or | toasted | Baker's | Coconut | and | cubes | of | currant | jelly | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 顶部 | 慷慨地 | 和 | 清楚的 | 或者 | 烤过的 | 面包师的 | 椰子 | 和 | 立方体 | 的 | 黑醋栗 | 果冻 | . |

在上面撒上大量的原味或烤过的椰丝和葡萄干果冻块。

['kʌvə(r)] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [bɪ'fɔː(r)] [ə'reɪndʒɪŋ] ['tɒpɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

| Cover | with | whipped | cream | before | arranging | topping | , | if | desired | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 覆盖 | 和 | 鞭打 | 奶油 | 前 | 安排 | 配料 | ，如果 | | 想要的 | . |

如果需要，可以在摆放配料之前先涂上一层鲜奶油。

['ɒrɪndʒ] [mɪnt]

| ORANGE | MINT |
|---|---|
| 橙子 | 薄荷 |

橙薄荷

[fəʊld] [wɪpt] [kriːm] ['ɪntuː] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [kriːm] .

| Fold | whipped | cream | into | Minute | Tapioca | Cream | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 鞭打 | 奶油 | 进入 | 分钟 | 木薯 | 奶油 | . |

将打发的鲜奶油拌入速溶木薯奶油中。

[paɪl][ɪn] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] .

| Pile | in | sherbet | glasses | . |
|---|---|---|---|---|
| 桩 | 在 | 雪葩 | 眼镜 | . |

堆放在雪葩杯中。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ə'dɪʃən(ə)l] [wɪpt] [kriːm] , [ænd; ənd] [tɒp] [wɪð] ['sekʃənz] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] ,

| Garnish | with | additional | whipped | cream | , | and | top | with | sections | of | orange | , |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 装饰 | 和 | 额外的 | 鞭打 | 奶油 | , | 和 | 顶部 | 和 | 部分 | 的 | 橙子 | , |

用额外的鲜奶油装饰，并放上几瓣橙子。

[ænd; ənd] [kjuːbz] [ɒv; əv] [mɪnt] ['dʒeli] [ɔː(r)] [mɪnt] [liːvz] .

| and | cubes | of | mint | jelly | or | mint | leaves | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 立方体 | 的 | 薄荷 | 果冻 | 或者 | 薄荷 | 树叶 | . |

还有薄荷果冻块或薄荷叶。

['strɔːbəri] [rɪŋ]

| STRAWBERRY | RING |
|---|---|
| 草莓 | 戒指 |

草莓圈

[sɜːv] [maʊndz] [ɒv; əv] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [kriːm] [ɪn] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] .

| Serve | mounds | of | Minute | Tapioca | Cream | in | sherbet | glasses | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 服务 | 土堆 | 的 | 分钟 | 木薯 | 奶油 | 在 | 雪葩 | 眼镜 | . |

将满满一勺速溶木薯奶油盛入雪葩杯中。

[pɔː(r)] ['sɪrəp] [frɒm; frəm] ['swiːtnd] , [kænd] ['strɔːb(ə)riz] ['əʊvə(r)][ˌtæpi'əʊkə] ; [ə'reɪndʒ] [rɪŋ] [ɒv; əv]

| **Pour** | **syrup** | **from** | **sweetened** | **,** | **canned** | **strawberries** | **over** | **tapioca** | **;** | **arrange** | **ring** | **of** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 倒 | 糖浆 | 从 | 加糖 | , | 罐装 | 草莓 | 超过 | 木薯 | ; | 安排 | 戒指 | 的 |

[kænd] ['strɔːb(ə)riz] [ə'raʊnd] [iːtʃ] [maʊnd] .

| **canned** | **strawberries** | **around** | **each** | **mound** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 罐装 | 草莓 | 大约 | 每个 | 冢 | . |

将甜草莓罐头糖浆淋在西米上；将一圈草莓罐头摆放在每个西米堆周围。

['piːnʌt] ['traɪf(ə)l]

| **PEANUT** | **TRIFLE** |
|---|---|
| 花生 | 琐事 |

花生奶油冻

[fəʊld] ['kɔːsli] [krʌʃt] ['piːnʌt] ['brɪt(ə)l]['ɪntuː] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [kriːm] .

| **Fold** | **coarsely** | **crushed** | **peanut** | **brittle** | **into** | **Minute** | **Tapioca** | **Cream** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 粗略地 | 碎 | 花生 | 脆 | 进入 | 分钟 | 木薯 | 奶油 | . |

将粗碎花生脆拌入速溶木薯奶油中。

[sɜːv] [ɪn] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] .

| **Serve** | **in** | **sherbet** | **glasses** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 服务 | 在 | 雪葩 | 眼镜 | . |

盛于雪葩杯中。

[tɒp] [wɪð] [ə'dɪʃən(ə)l] ['kɔːsli] [krʌʃt] ['piːnʌt] ['brɪt(ə)l] , [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] ,

| **Top** | **with** | **additional** | **coarsely** | **crushed** | **peanut** | **brittle** | **,** | **and** | **garnish** | **with** | **whipped** | **cream** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 顶部 | 和 | 额外的 | 粗略地 | 碎 | 花生 | 脆 | , | 和 | 装饰 | 和 | 鞭打 | 奶油 | , |

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] . [sɪks]

| **if** | **desired** | **.** | **6** |
|---|---|---|---|
| 如果 | 想要的 | . | 6 |

顶部撒上额外的粗碎花生脆，如果喜欢，还可以用鲜奶油装饰。6

['pepəmɪnt] [ˌtæpi'əʊkə] [kriːm]

| **PEPPERMINT** | **TAPIOCA** | **CREAM** |
|---|---|---|
| 薄荷 | 木薯 | 奶油 |

薄荷木薯奶油

⅓ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

| **⅓** | **cup** | **Minute** | **Tapioca** |
|---|---|---|---|
| ⅓ | 杯子 | 分钟 | 木薯 |

⅓ 杯速溶木薯粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **¼** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

⅔ [kʌp] [krʌʃt] ['pepəmɪnt] ['kændi]

| **⅔** | **cup** | **crushed** | **peppermint** | **candy** |
|---|---|---|---|---|
| ⅔ | 杯子 | 碎 | 薄荷 | 糖果 |

⅔ 杯碎薄荷糖

[wʌn] [eg] [jəʊk]

| **1** | **egg** | **yolk** |
|---|---|---|
| 1 | 蛋 | 蛋黄 |

1个蛋黄

[fɔːr] [kʌps] [mɪlk]

| **4** | **cups** | **milk** |
|---|---|---|
| 4 | 杯子 | 牛奶 |

杯牛奶

[wʌn] [eg] [waɪt] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
**1 egg white , stiffly beaten**
1 蛋 白色的 , 僵硬地 被打败

1个蛋清，打发至硬性发泡

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , [sɔːlt] , ['kændi] , [eg] [jəʊk] ,
**Combine Minute Tapioca , salt , candy , egg yolk ,**
结合 分钟 木薯 , 盐 , 糖果 , 蛋 蛋黄 ,

将速溶木薯粉、盐、糖果、蛋黄混合在一起。

[ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [breɪk] [eg] [jəʊk] .
**and milk in top of double boiler and stir enough to break egg yolk .**
和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 搅拌 足够的 到 休息 蛋 蛋黄 .

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['brɪŋɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [faɪv] [tuː; tə] ['sɛvən]
**Place over rapidly boiling water , bringing to scalding point ( allow 5 to 7**
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 5 到 7
['mɪnɪts] ) ,
**minutes ) ,**
分钟 ) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
**and cook 5 minutes , stirring frequently .**
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
**Remove from boiling water .**
消除 从 沸腾 水 .

从沸水中取出。

[fəʊld] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] ['ɪntuː] [eg] [waɪt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˌtæpi'əʊkə] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd]
**Fold a small amount into egg white ; add to remaining tapioca mixture and**
折叠 一个 小的 数量 进入 蛋 白色的 ; 添加 到 其余的 木薯 混合物 和
[blend] .
**blend .**
混合 .

将少量木薯粉拌入蛋清中；加入剩余的木薯粉混合物中搅拌均匀。

[tʃɪl] — ['mɪkstʃə(r)] [ 'θikən ] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] .
**Chill — mixture thickens as it cools .**
寒意 — 混合物 增厚 作为 它 冷却 .

冷却——混合物冷却后会变稠。

[sɜːv] [ɪn] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] [wɪð] ['tʃɒklət] [sɔːs] .
**Serve in sherbet glasses with chocolate sauce .**
服务 在 雪葩 眼镜 和 巧克力 酱 .

盛于雪葩杯中，淋上巧克力酱。

[sɜːrvz] [eit] .
**Serves 8 .**
服务 8 .

可供 8 人食用。

['bʌtəskɒtʃ] [kriːm]
**BUTTERSCOTCH CREAM**
奶油糖果 奶油

奶油糖奶油

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**4** **tablespoons** **Minute** **Tapioca**
4 汤匙 分钟 木薯

4汤匙速溶木薯粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**¼** **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk]
**2** **egg** **yolks**
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

[fɔːr] [kʌps] [mɪlk]
**4** **cups** **milk**
4 杯子 牛奶

杯牛奶

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
**4** **tablespoons** **butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

⅔ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]
**⅔** **cup** **brown** **sugar** **,** **firmly** **packed**
⅔ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

⅔ 杯红糖，压实

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
**2** **egg** **whites** **,** **stiffly** **beaten**
2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , [sɔːlt] , [eg] [jəʊk] ,
**Combine** **Minute** **Tapioca** **,** **salt** **,** **egg** **yolks** **,**
结合 分钟 木薯 , 盐 , 蛋 蛋黄 ,

将速溶木薯粉、盐、蛋黄混合，

[ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [breɪk] [eg] [jəʊk] .
**and** **milk** **in** **top** **of** **double** **boiler** **and** **stir** **enough** **to** **break** **egg** **yolks** **.**
和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 搅拌 足够的 到 休息 蛋 蛋黄 .

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [faɪv] [tuː; tə] ['sɛvən]
**Place** **over** **rapidly** **boiling** **water** **,** **bring** **to** **scalding** **point** **(** **allow** **5** **to** **7**
['mɪnɪts] ) ,
**minutes** **)** **,**
分钟 ) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
**and** **cook** **5** **minutes** **,** **stirring** **frequently** **.**
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
**Remove** **from** **boiling** **water** **.**
消除 从 沸腾 水 .

从沸水中取出。

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn] ['sɔ:spən] ; [ˌeɪ di: 'di:]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl]['ʃʊgə(r)][ɪz] [kəm'pli:tli] [dɪ'zɒlvd]

| Melt | butter | in | saucepan | ; | add | sugar | and | cook | until | sugar | is | completely | dissolved |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 熔化 | 黄油 | 在 | 平底锅 | ; | 添加 | 糖 | 和 | 厨师 | 直到 | 糖 | 是 | 完全地 | 溶解 |

[ænd; ənd]['mɪkstʃə(r)] ['bʌbəlz] .

| and | mixture | bubbles | . |
|---|---|---|---|
| 和 | 混合物 | 气泡 | . |

在平底锅中融化黄油；加入糖，煮至糖完全溶解并冒泡。

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ˌtæpi'əʊkə]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

| Add | to | tapioca | mixture | and | mix | well | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 到 | 木薯 | 混合物 | 和 | 混合 | 出色地 | . |

加入木薯粉混合物中，搅拌均匀。

[fəʊld][ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] ['ɪntu:] [eg] ['waɪts] ; [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˌtæpi'əʊkə]['mɪkstʃə(r)]

| Fold | a | small | amount | into | egg | whites | ; | add | to | remaining | tapioca | mixture |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 一个 | 小的 | 数量 | 进入 | 蛋 | 白人 | ; | 添加 | 到 | 其余的 | 木薯 | 混合物 |

[ænd; ənd] [blend] .

| and | blend | . |
|---|---|---|
| 和 | 混合 | . |

将少量混合物拌入蛋白中；加入剩余的木薯粉混合物中搅拌均匀。

[tʃɪl] — ['mɪkstʃə(r)] [ 'θikən ] [æz; əz][ˌaɪ 'ti:] [ku:lz] .

| Chill | — | mixture | thickens | as | it | cools | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 寒意 | — | 混合物 | 增厚 | 作为 | 它 | 冷却 | . |

冷却——混合物冷却后会变稠。

[sɜ:v] [pleɪn] [ɔ:(r)] [wɪð] [kri:m] .

| Serve | plain | or | with | cream | . |
|---|---|---|---|---|---|
| 服务 | 清楚的 | 或者 | 和 | 奶油 | . |

可直接食用或搭配奶油食用。

[sɜ:rvz] [eit] .

| Serves | 8 | . |
|---|---|---|
| 服务 | 8 | . |

可供 8 人食用。

['tʃɒklət] [ˌtæpi'əʊkə] [kri:m]

| CHOCOLATE | TAPIOCA | CREAM |
|---|---|---|
| 巧克力 | 木薯 | 奶油 |

巧克力西米奶油

[fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

| 4 | tablespoons | Minute | Tapioca |
|---|---|---|---|
| 4 | 汤匙 | 分钟 | 木薯 |

4汤匙速溶木薯粉

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

| ½ | cup | sugar |
|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 糖 |

半杯糖

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

| ¼ | teaspoon | salt |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

[wʌn] [eg] [jəʊk]

| 1 | egg | yolk |
|---|---|---|
| 1 | 蛋 | 蛋黄 |

1个蛋黄

[ˌtuːˈtuː] [skˈweəz] [ˈbeikəz] [ˌʌnˈswiːtnd] [ˈtʃɒklət] , [kʌt] [ɪn] [ˈpiːsɪz]

| **2** | **squares** | **Baker's** | **Unsweetened** | **Chocolate** | **,** | **cut** | **in** | **pieces** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 正方形 | 面包师的 | 无糖 | 巧克力 | , | 切 | 在 | 件 |

2块贝克牌无糖巧克力，切成小块

[fɔːr] [kʌps] [mɪlk]

| **4** | **cups** | **milk** |
|---|---|---|
| 4 | 杯子 | 牛奶 |

杯牛奶

[wʌn] [eg] [waɪt] , [ˈstɪfli] [ˈbiːt(ə)n]

| **1** | **egg** | **white** | **,** | **stiffly** | **beaten** |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 蛋 | 白色的 | , | 僵硬地 | 被打败 |

1个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]

| **1** | **teaspoon** | **vanilla** |
|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 香草 |

1茶匙香草精

[kəmˈbaɪn] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə] , [ˈʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [eg] [jəʊk] , [ˈtʃɒklət] ,

| **Combine** | **Minute** | **Tapioca** | **,** | **sugar** | **,** | **salt** | **,** | **egg** | **yolk** | **,** | **chocolate** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 分钟 | 木薯 | , | 糖 | , | 盐 | , | 蛋 | 蛋黄 | , | 巧克力 | , |

将速溶木薯粉、糖、盐、蛋黄、巧克力混合在一起。

[ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [breɪk] [eg] [jəʊk] .

| **and** | **milk** | **in** | **top** | **of** | **double** | **boiler** | **and** | **stir** | **enough** | **to** | **break** | **egg** | **yolk** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 牛奶 | 在 | 顶部 | 的 | 双倍的 | 锅炉 | 和 | 搅拌 | 足够的 | 到 | 休息 | 蛋 | 蛋黄 | . |

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] [ˈəʊvə(r)] [ˈræpɪdli] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ˈskɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [əˈlaʊ] [faɪv] [tuː; tə] [ˈsɛvən]

| **Place** | **over** | **rapidly** | **boiling** | **water** | **,** | **bring** | **to** | **scalding** | **point** | **(** | **allow** | **5** | **to** | **7** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 超过 | 快速 | 沸腾 | 水 | , | 带来 | 到 | 烫 | 观点 | ( | 允许 | 5 | 到 | 7 |

[ˈmɪnɪts] ) ,

| **minutes** | **)** | **,** |
|---|---|---|
| 分钟 | ) | , |

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈfriːkwəntli] .

| **and** | **cook** | **5** | **minutes** | **,** | **stirring** | **frequently** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 厨师 | 5 | 分钟 | , | 搅拌 | 频繁地 | . |

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

| **Remove** | **from** | **boiling** | **water** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 消除 | 从 | 沸腾 | 水 | . |

从沸水中取出。

[fəʊld] [ɪn] [eg] [waɪt] .

| **Fold** | **in** | **egg** | **white** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 在 | 蛋 | 白色的 | . |

轻轻拌入蛋清。

[kuːl] — [ˈmɪkstʃə(r)] [ ˈθikən ] [æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [kuːlz] .

| **Cool** | **—** | **mixture** | **thickens** | **as** | **it** | **cools** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 凉爽的 | — | 混合物 | 增厚 | 作为 | 它 | 冷却 | . |

冷却——混合物冷却后会变稠。

[wen] [ˈslaɪtli] [kuːl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] ; [tʃɪl] .

| **When** | **slightly** | **cool** | **,** | **add** | **vanilla** | **;** | **chill** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候 | 轻微地 | 凉爽的 | , | 添加 | 香草 | ; | 寒意 | . |

稍微冷却后，加入香草精；冷藏。

[sɜːrvz] [eit] . ['sɛvən]
**Serves 8 . 7**
服务 8 . 7

可供 8.7 人食用

[bə'nɑːnə] [ˌtæpi'əʊkə] [kriːm]
**BANANA TAPIOCA CREAM**
香蕉 木薯 奶油

香蕉木薯奶油

⅓ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**⅓ cup Minute Tapioca**
⅓ 杯子 分钟 木薯

⅓ 杯速溶木薯粉

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**½ cup sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**¼ teaspoon salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [eg] [jəʊk]
**1 egg yolk**
1 蛋 蛋黄

1个蛋黄

[fɔːr] [kʌps] [mɪlk]
**4 cups milk**
4 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [eg] [waɪt] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
**1 egg white , stiffly beaten**
1 蛋 白色的 , 僵硬地 被打败

1个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
**1 teaspoon vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌtuː'tuː][bə'nɑːnəz]
**2 bananas**
2 香蕉

2根香蕉

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [eg] [jəʊk] ,
**Combine Minute Tapioca , sugar , salt , egg yolk ,**
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 蛋 蛋黄 ,

将速溶木薯粉、糖、盐、蛋黄混合，

[ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [breɪk] [eg] [jəʊk] .
**and milk in top of double boiler and stir enough to break egg yolk .**
和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 搅拌 足够的 到 休息 蛋 蛋黄 .

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] ['əʊvə(r)]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [faɪv][tuː; tə]['sɛvən]
**Place** **over** **rapidly** **boiling** **water** **,** **bring** **to** **scalding** **point** **(** **allow** **5** **to** **7**
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 5 到 7
['mɪnɪts] ) ,
**minutes** **)** **,**
分钟 ) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
**and** **cook** **5** **minutes** **,** **stirring** **frequently** **.**
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
**Remove** **from** **boiling** **water** **.**
消除 从 沸腾 水 .

从沸水中取出。

[fəʊld][ɪn] [eg] [waɪt] .
**Fold** **in** **egg** **white** **.**
折叠 在 蛋 白色的 .

轻轻拌入蛋清。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [tʃɪl] — ['mɪkstʃə(r)] [ 'θikən ] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] .
**Add** **vanilla** **and** **chill** **—** **mixture** **thickens** **as** **it** **cools** **.**
添加 香草 和 寒意 — 混合物 增厚 作为 它 冷却 .

加入香草精并冷藏——混合物冷却后会变稠。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [krʌʃ] [wʌn][bə'nɑːnə][ænd; ənd][daɪs][ðə; ði]['ʌðə(r)] ; [ðen] [fəʊld]['ɪntuː][ˌtæpi'əʊkə]
**Just** **before** **serving** **,** **crush** **1** **banana** **and** **dice** **the** **other** **;** **then** **fold** **into** **tapioca**
只是 前 服务 , 压碎 1 香蕉 和 骰子 这 其他 ; 然后 折叠 进入 木薯
[kriːm] .
**cream** **.**
奶油 .

上菜前，将 1 根香蕉捣碎，另一根香蕉切丁；然后拌入西米奶油中。

[sɜːrvz] [eit] .
**Serves** **8** **.**
服务 8 .

可供 8 人食用。

['dʒɪndʒə(r)] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**GINGER** **MINUTE** **TAPIOCA**
姜 分钟 木薯

姜味木薯粉

⅓ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**⅓** **cup** **Minute** **Tapioca**
⅓ 杯子 分钟 木薯

⅓ 杯速溶木薯粉

⅓ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
**⅓** **cup** **sugar**
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**¼** **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[θriː] [θɪn] [strɪps] ['ɒrɪndʒ] [piːl]
**3** **thin** **strips** **orange** **peel**
3 薄的 条状物 橙子 果皮

3条细长的橙皮

[wʌn] [eg] [jəʊk]
**1** **egg** **yolk**
1 蛋 蛋黄

1个蛋黄

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]
**2** **cups** **milk**
2 杯子 牛奶

杯牛奶

¼ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]
**¼** **cup** **orange** **juice**
¼ 杯子 橙子 汁

¼ 杯橙汁

1⅓ ['teɪbəlˌspuːnz] ['dʒɪndʒə(r)] ['sɪrəp]
**1⅓** **tablespoons** **ginger** **syrup**
1⅓ 汤匙 姜 糖浆

1⅓汤匙姜糖浆

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [prɪ'zɜːvd] ['dʒɪndʒə(r)]
**2** **tablespoons** **chopped** **preserved** **ginger**
2 汤匙 切碎 保存完好 姜

2汤匙切碎的腌姜

[wʌn] [eg] [waɪt] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
**1** **egg** **white** **,** **stiffly** **beaten**
1 蛋 白色的 , 僵硬地 被打败

1个蛋清，打发至硬性发泡

¼ [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
**¼** **cup** **cream** **,** **whipped**
¼ 杯子 奶油 , 鞭打

¼ 杯鲜奶油，打发

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , ['ɒrɪndʒ] [piːl] , [eg] [jəʊk] ,
**Combine** **Minute** **Tapioca** **,** **sugar** **,** **salt** **,** **orange** **peel** **,** **egg** **yolk** **,**
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 橙子 果皮 , 蛋 蛋黄 ,

将速溶木薯粉、糖、盐、橙皮、蛋黄混合。

[ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [breɪk] [eg] [jəʊk] .
**and** **milk** **in** **top** **of** **double** **boiler** **and** **stir** **enough** **to** **break** **egg** **yolk** **.**
和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 搅拌 足够的 到 休息 蛋 蛋黄 .

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] ['mɪnɪts]
**Place** **over** **rapidly** **boiling** **water** **,** **bring** **to** **scalding** **point** **(** **allow** **3** **to** **5** **minutes**
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 3 到 5 分钟
) ,
**)** **,**
) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约3至5分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
**and** **cook** **5** **minutes** **,** **stirring** **frequently** **.**
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [piːl] .

| **Remove** | **from** | **boiling** | **water** | **and** | **remove** | **peel** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消除 | 从 | 沸腾 | 水 | 和 | 消除 | 果皮 | . |

从沸水中取出，剥去外皮。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈɒrɪndʒ] [dʒuːs] , [ˈdʒɪndʒə(r)] [ˈsɪrəp] , [ænd; ənd] [prɪˈzɜːvd] [ˈdʒɪndʒə(r)] .

| **Add** | **orange** | **juice** | **,** | **ginger** | **syrup** | **,** | **and** | **preserved** | **ginger** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 橙子 | 汁 | , | 姜 | 糖浆 | , | 和 | 保存完好 | 姜 | . |

加入橙汁、姜糖浆和腌姜。

[fəʊld][ɪn] [eg] [waɪt] .

| **Fold** | **in** | **egg** | **white** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 在 | 蛋 | 白色的 | . |

轻轻拌入蛋清。

[kuːl] — [ˈmɪkstʃə(r)] [ ˈθikən ] [æz; əz][ˌaɪ ˈtiː] [kuːlz] .

| **Cool** | **—** | **mixture** | **thickens** | **as** | **it** | **cools** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 凉爽的 | — | 混合物 | 增厚 | 作为 | 它 | 冷却 | . |

冷却——混合物冷却后会变稠。

[wen] [kəʊld] , [fəʊld][ɪn] [kriːm] .

| **When** | **cold** | **,** | **fold** | **in** | **cream** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候 | 寒冷的 | , | 折叠 | 在 | 奶油 | . |

冷却后，拌入奶油。

[sɜːrvz] [sɪks] .

| **Serves** | **6** | **.** |
|---|---|---|
| 服务 | 6 | . |

可供 6 人食用。

[deɪt] [ˌtæpiˈəʊkə] [kriːm]

| **DATE** | **TAPIOCA** | **CREAM** |
|---|---|---|
| 日期 | 木薯 | 奶油 |

枣泥木薯奶油

⅓ [kʌp] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə]

| **⅓** | **cup** | **Minute** | **Tapioca** |
|---|---|---|---|
| ⅓ | 杯子 | 分钟 | 木薯 |

⅓ 杯速溶木薯粉

½ [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]

| **½** | **cup** | **sugar** |
|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 糖 |

半杯糖

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

| **¼** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk]

| **2** | **egg** | **yolks** |
|---|---|---|
| 2 | 蛋 | 蛋黄 |

2个蛋黄

[fɔːr] [kʌps] [mɪlk]

| **4** | **cups** | **milk** |
|---|---|---|
| 4 | 杯子 | 牛奶 |

杯牛奶

¾ [kʌp] [ˈfaɪnli] [kʌt] [deɪts]

| **¾** | **cup** | **finely** | **cut** | **dates** |
|---|---|---|---|---|
| ¾ | 杯子 | 精细地 | 切 | 日期 |

¾ 杯切碎的枣

[ˌtuːˈtuː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
**2** **egg** **whites** **,** **stiffly** **beaten**
2 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
**1** **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [eg] [jəʊk] ,
**Combine** **Minute** **Tapioca** **,** **sugar** **,** **salt** **,** **egg** **yolks** **,**
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 蛋 蛋黄 ,

将速溶木薯粉、糖、盐、蛋黄混合，

[ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [breɪk] [eg] [jəʊk] .
**and** **milk** **in** **top** **of** **double** **boiler** **and** **stir** **enough** **to** **break** **egg** **yolks** **.**
和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 搅拌 足够的 到 休息 蛋 蛋黄 .

将牛奶倒入双层蒸锅的上层，搅拌至蛋黄破裂。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [faɪv] [tuː; tə] ['sɛvən]
**Place** **over** **rapidly** **boiling** **water** **,** **bring** **to** **scalding** **point** **(** **allow** **5** **to** **7**
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 5 到 7
['mɪnɪts] ) ,
**minutes** **)** **,**
分钟 ) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
**and** **cook** **5** **minutes** **,** **stirring** **frequently** **.**
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [deɪts] .
**Add** **dates** **.**
添加 日期 .

添加日期。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
**Remove** **from** **boiling** **water** **.**
消除 从 沸腾 水 .

从沸水中取出。

[fəʊld] [ɪn] [eg] ['waɪts] .
**Fold** **in** **egg** **whites** **.**
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[kuːl] — ['mɪkstʃə(r)] [ 'θikən ] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] .
**Cool** **—** **mixture** **thickens** **as** **it** **cools** **.**
凉爽的 — 混合物 增厚 作为 它 冷却 .

冷却——混合物冷却后会变稠。

[wen] ['slaɪtli] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] ; [tʃɪl] .
**When** **slightly** **cool** **,** **add** **flavoring** **;** **chill** **.**
什么时候 轻微地 凉爽的 , 添加 调味 ; 寒意 .

稍凉后，加入调味料；冷藏。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [deɪts] .
**Garnish** **with** **dates** **.**
装饰 和 日期 .

用椰枣装饰。

[sɜːrvz] [eit] . [eit]
**Serves** **8** **.** **8**
服务 8 . 8

可供 8.8 人食用

[fruːt] [ˌtæpiˈəʊkə] ['pʊdɪŋz] . . . ['kwɪkə(r)][tuː; tə] [meɪk] . . . [mɔː(r)] ['delɪkət]
**Fruit** **tapioca** **puddings** **. . .** **quicker** **to** **make** **. . .** **more** **delicate**
水果 木薯 布丁 . . . 更快 到 制作 . . . 更多的 精美的

水果西米布丁……制作更快捷……口感更细腻

[ʃænˈtɪli] ['ɒrɪndʒ] [ˌtæpiˈəʊkə] . . . [siː] ['resəpi][ɒn][peɪdʒ] -
**Chantilly** **Orange** **Tapioca** **. . .** **see** **recipe** **on** **page** **109**
尚蒂伊 橙子 木薯 . . . 看 食谱 在 页 -

香缇橙味西米露……食谱见第109页

[freʃ] , [kænd] , [ɔː(r)] [draɪd] [fruːt] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi] . . .
**FRESH** **,** **CANNED** **,** **OR** **DRIED** **FRUIT** **CAN** **BE** **USED** **IN** **THIS** **RECIPE** **. . .**
新鲜的 , 罐装 , 或者 干燥 水果 能 是 用过的 在 这 食谱 . . .

这道食谱可以使用新鲜水果、罐装水果或干果……

['fruːtɪd] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə]
**FRUITED** **MINUTE** **TAPIOCA**
果实 分钟 木薯

水果味速溶木薯粉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]
**2** **cups** **water**
2 杯子 水

杯水

⅓ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə]
**⅓** **cup** **Minute** **Tapioca**
⅓ 杯子 分钟 木薯

⅓ 杯速溶木薯粉

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**½** **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**¼** **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[krʌʃt] [fruːt]
**Crushed** **fruit**
碎 水果

碎水果

['lemən] [dʒuːs]
**Lemon** **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

[pleɪs] ['wɔːtə(r)][ɪn][tɒp][ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ['əʊvə(r)][də'rekt] [hiːt] .
**Place** **water** **in** **top** **of** **double** **boiler** **and** **bring** **to** **a** **boil** **over** **direct** **heat** **.**
地方 水 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 带来 到 一个 熬 超过 直接的 热 .

将水倒入双层蒸锅的上层，用明火加热至沸腾。

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] ; [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][tuː; tə]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]

| **Combine** | **Minute** | **tapioca** | **,** | **sugar** | **,** | **and** | **salt** | **;** | **add** | **gradually** | **to** | **water** | **and** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 分钟 | 木薯 | , | 糖 | , | 和 | 盐 | ; | 添加 | 逐步地 | 到 | 水 | 和 |

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][brɪsk] [bɔɪl] ,

| **bring** | **to** | **a** | **brisk** | **boil** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|
| 带来 | 到 | 一个 | 轻快 | 熬 | , |

将速溶木薯粉、糖和盐混合；逐渐加入水中，煮沸。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

| **stirring** | **constantly** | **.** |
|---|---|---|
| 搅拌 | 不断地 | . |

不断搅拌。

[pleɪs] [ɪ'miːdiətli] ['əʊvə(r)]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ [fɔːr] ] ['stɜːrɪŋ]

| **Place** | **immediately** | **over** | **rapidly** | **boiling** | **water** | **and** | **cook** | **5** | **minutes** | **,** | **[** | **4** | **]** | **stirring** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 立即地 | 超过 | 快速 | 沸腾 | 水 | 和 | 厨师 | 5 | 分钟 | , | [ | 4 | ] | 搅拌 |

[ə'keɪʒnəli] .

| **occasionally** | **.** |
|---|---|
| 偶尔 | . |

立即放入沸水中煮 5 分钟，[4] 偶尔搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] — ['mɪkstʃə(r)] [ kliə ] [ænd; ənd] [ 'θikən ] [ [faɪv] ] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz]

| **Remove** | **from** | **boiling** | **water** | **—** | **mixture** | **clears** | **and** | **thickens** | **[** | **5** | **]** | **as** | **it** | **cools** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消除 | 从 | 沸腾 | 水 | — | 混合物 | 清除 | 和 | 增厚 | [ | 5 | ] | 作为 | 它 | 冷却 |

.

| **:** |
|---|
| . |

从沸水中取出——混合物冷却后会变得清澈浓稠[5]。

[wen] ['slaɪtli] [kuːl] , [fəʊld][ɪn][fruːt] ( [krʌʃt] , [graʊnd] , [ɔː(r)] [fɔːst] [θruː] [sɪv] ) [ænd; ənd]

| **When** | **slightly** | **cool** | **,** | **fold** | **in** | **fruit** | **(** | **crushed** | **,** | **ground** | **,** | **or** | **forced** | **through** | **sieve** | **)** | **and** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候 | 轻微地 | 凉爽的 | , | 折叠 | 在 | 水果 | ( | 碎 | , | 地面 | , | 或者 | 强制 | 通过 | 筛 | ) | 和 |

['lemən][dʒuːs] ,

| **lemon** | **juice** | **,** |
|---|---|---|
| 柠檬 | 汁 | , |

稍微冷却后，拌入水果（压碎、磨碎或过筛）和柠檬汁。

[æz; əz][daɪ'rɛktɪd][ɒn][peɪdʒ] - . [ [sɪks] ] [sɜːv] [wɪð] [kriːm] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] . -

| **as** | **directed** | **on** | **page** | **10** | **.** | **[** | **6** | **]** | **Serve** | **with** | **cream** | **,** | **if** | **desired** | **.** | **10** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 作为 | 指导 | 在 | 页 | - | . | [ | 6 | ] | 服务 | 和 | 奶油 | , | 如果 | 想要的 | . | - |

按照第10页的说明进行操作。[6] 如果需要，可搭配奶油食用。10

['beri] [ˌtæpi'əʊkə]

| **BERRY** | **TAPIOCA** |
|---|---|
| 浆果 | 木薯 |

浆果木薯

[juːz] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)] ['fruːtɪd] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] ( [peɪdʒ][naɪn] ) , ['fəʊldɪŋ] 1½ [tuː; tə][ˌtuː'tuː][kʌps]

| **Use** | **recipe** | **for** | **Fruited** | **Minute** | **Tapioca** | **(** | **page** | **9** | **)** | **,** | **folding** | **1½** | **to** | **2** | **cups** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 使用 | 食谱 | 为了 | 果实 | 分钟 | 木薯 | ( | 页 | 9 | ) | , | 折叠式的 | 1½ | 到 | 2 | 杯子 |

[krʌʃt] ,

| **crushed** | **,** |
|---|---|
| 碎 | , |

使用水果速溶木薯粉的配方（第 9 页），将 1.5 至 2 杯压碎的木薯粉拌入其中。

['swiːtnd] ['beriz] [ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]['ɪntuː] ['slaɪtli] [kuːld] [ˌtæpi'əʊkə]

| **sweetened** | **berries** | **and** | **1** | **tablespoon** | **lemon** | **juice** | **into** | **slightly** | **cooled** | **tapioca** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 加糖 | 浆果 | 和 | 1 | 汤匙 | 柠檬 | 汁 | 进入 | 轻微地 | 冷却 | 木薯 |

['mɪkstʃə(r)] .

| **mixture** | **.** |
|---|---|
| 混合物 | . |

将甜浆果和 1 汤匙柠檬汁加入稍微冷却的西米混合物中。

[tʃɪl] .
**Chill .**
寒意 .

寒意。

[sɜːv] [ɪn] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] .
**Serve in sherbet glasses .**
服务 在 雪葩 眼镜 .

盛于雪葩杯中。

[sɜːrvz] [sɪks] .
**Serves 6 .**
服务 6 .

可供 6 人食用。

['eɪprɪkɒt] [ˌtæpi'əʊkə]
**APRICOT TAPIOCA**
杏 木薯

杏子木薯

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['fruːtɪd] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] ( [peɪdʒ] [naɪn] ) ,
**Use recipe for Fruited Minute Tapioca ( page 9 ) ,**
使用 食谱 为了 果实 分钟 木薯 ( 页 9 ) ,

使用水果速食西米露的食谱（第9页），

['fəʊldɪŋ] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [kʊkt] ['eɪprɪkɒt] [pʌlp] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs] ['ɪntuː] ['slaɪtli]
**folding 2 cups cooked apricot pulp and 2 tablespoons lemon juice into slightly**
折叠式的 2 杯子 煮熟 杏 纸浆 和 2 汤匙 柠檬 汁 进入 轻微地
[kuːld] [ˌtæpi'əʊkə] ['mɪkstʃə(r)] .
**cooled tapioca mixture .**
冷却 木薯 混合物 .

将 2 杯煮熟的杏肉和 2 汤匙柠檬汁拌入稍微冷却的西米混合物中。

[tʃɪl] .
**Chill .**
寒意 .

寒意。

[sɜːv] [ɪn] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] .
**Serve in sherbet glasses .**
服务 在 雪葩 眼镜 .

盛于雪葩杯中。

[sɜːrvz] [sɪks] .
**Serves 6 .**
服务 6 .

可供 6 人食用。

['paɪnæp(ə)l] [ˌtæpi'əʊkə]
**PINEAPPLE TAPIOCA**
菠萝 木薯

菠萝木薯

[juːz] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['fruːtɪd] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] ( [peɪdʒ] [naɪn] ) ,
**Use recipe for Fruited Minute Tapioca ( page 9 ) ,**
使用 食谱 为了 果实 分钟 木薯 ( 页 9 ) ,

使用水果速食西米露的食谱（第9页），

['fəʊldɪŋ] 2½ [kʌps] [kænd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]['ɪntuː] ['slaɪtli]
**folding** **2½** **cups** **canned** **crushed** **pineapple** **and** **1** **tablespoon** **lemon** **juice** **into** **slightly**
折叠式的 2½ 杯子 罐装 碎 菠萝 和 1 汤匙 柠檬 汁 进入 轻微地
[kuːld] [ˌtæpi'əʊkə]['mɪkstʃə(r)] .
**cooled** **tapioca** **mixture** **.**
冷却 木薯 混合物 .

将 2½ 杯罐装碎菠萝和 1 汤匙柠檬汁拌入稍微冷却的木薯粉混合物中。

[tʃɪl] .
**Chill** **.**
寒意 .

寒意。

[sɜːv] [ɪn] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] .
**Serve** **in** **sherbet** **glasses** **.**
服务 在 雪葩 眼镜 .

盛于雪葩杯中。

[sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
**Serve** **with** **whipped** **cream** **,** **if** **desired** **.**
服务 和 鞭打 奶油 , 如果 想要的 .

可根据个人喜好搭配鲜奶油食用。

[sɜːrvz] [eit] .
**Serves** **8** **.**
服务 8 .

可供 8 人食用。

[fɪg] [ˌtæpi'əʊkə]
**FIG** **TAPIOCA**
如图 木薯

无花果木薯

[juːz] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)] ['fruːtɪd] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] ( [peɪdʒ][naɪn] ) , ['fəʊldɪŋ][ˌtuː'tuː][kʌps] [kʊkt] [fɪgz] ,
**Use** **recipe** **for** **Fruited** **Minute** **Tapioca** **(** **page** **9** **)** **,** **folding** **2** **cups** **cooked** **figs** **,**
使用 食谱 为了 果实 分钟 木薯 ( 页 9 ) , 折叠式的 2 杯子 煮熟 无花果 ,

使用水果速成西米露的食谱（第 9 页），加入 2 杯煮熟的无花果，

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs] , [wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd]['lemən][raɪnd] , [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn]
**2** **tablespoons** **lemon** **juice** **,** **1** **teaspoon** **grated** **lemon** **rind** **,** **and** **½** **teaspoon**
2 汤匙 柠檬 汁 , 1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮 , 和 ½ 茶匙
[və'nɪlə] ['ɪntuː] ['slaɪtli] [kuːld] [ˌtæpi'əʊkə] .
**vanilla** **into** **slightly** **cooled** **tapioca** **.**
香草 进入 轻微地 冷却 木薯 .

将 2 汤匙柠檬汁、1 茶匙磨碎的柠檬皮和 ½ 茶匙香草精加入稍微冷却的西米中。

[fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː][kʌps] [kʊkt] [fɪgz] , [kʌt] ½ [paʊnd] [fɪgz] [ɪn] [faɪn] ['piːsɪz] ; [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][kʌps]
**For** **2** **cups** **cooked** **figs** **,** **cut** **½** **pound** **figs** **in** **fine** **pieces** **;** **add** **2** **cups**
为了 2 杯子 煮熟 无花果 , 切 ½ 磅 无花果 在 美好的 件 ; 添加 2 杯子
['wɔːtə(r)] ,
**water** **,**
水 ,

要得到2杯煮熟的无花果，需要将½磅无花果切成小块；加入2杯水，

['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .
**cover** **,** **and** **simmer** **15** **minutes** **.**
覆盖 , 和 煨 15 分钟 .

盖上锅盖，小火慢炖 15 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] .
**Add** **4** **tablespoons** **sugar** **.**
添加 4 汤匙 糖 .

加入4汤匙糖。

[kuːl] [bɪˈfɔː(r)] [ˈfəʊldɪŋ] [ˈɪntuː] [ˌtæpiˈəʊkə] [ˈmɪkstʃə(r)] .

| **Cool** | **before** | **folding** | **into** | **tapioca** | **mixture** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 凉爽的 | 前 | 折叠式的 | 进入 | 木薯 | 混合物 | . |

冷却后再拌入木薯粉混合物中。

[ʃænˈtɪli] ['ɒrɪndʒ] [ˌtæpiˈəʊkə]

| **CHANTILLY** | **ORANGE** | **TAPIOCA** |
|---|---|---|
| 尚蒂伊 | 橙子 | 木薯 |

香蒂莉橙味木薯

1½ [kʌps] ['wɔːtə(r)]

| **1½** | **cups** | **water** |
|---|---|---|
| 1½ | 杯子 | 水 |

1.5 杯水

⅓ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə]

| **⅓** | **cup** | **Minute** | **Tapioca** |
|---|---|---|---|
| ⅓ | 杯子 | 分钟 | 木薯 |

⅓ 杯速溶木薯粉

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

| **½** | **cup** | **sugar** |
|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 糖 |

半杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **¼** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]

| **1** | **cup** | **orange** | **juice** |
|---|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 橙子 | 汁 |

杯橙汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]

| **1** | **tablespoon** | **grated** | **orange** | **rind** |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 汤匙 | 磨碎的 | 橙子 | 果皮 |

1汤匙磨碎的橙皮

½ [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]

| **½** | **cup** | **cream** | **,** | **whipped** |
|---|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 奶油 | , | 鞭打 |

半杯打发的奶油

[pleɪs] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [dəˈrekt] [hiːt] .

| **Place** | **water** | **in** | **top** | **of** | **double** | **boiler** | **and** | **bring** | **to** | **a** | **boil** | **over** | **direct** | **heat** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 水 | 在 | 顶部 | 的 | 双倍的 | 锅炉 | 和 | 带来 | 到 | 一个 | 熬 | 超过 | 直接的 | 热 | . |

将水倒入双层蒸锅的上层，用明火加热至沸腾。

[kəmˈbaɪn] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] ['grædʒuəli] [tuː; tə] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [brɪsk] [bɔɪl] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

| **Combine** | **dry** | **ingredients** | **;** | **add** | **gradually** | **to** | **water** | **and** | **bring** | **to** | **a** | **brisk** | **boil** | **,** | **stirring** | **constantly** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 干燥 | 原料 | ; | 添加 | 逐步地 | 到 | 水 | 和 | 带来 | 到 | 一个 | 轻快 | 熬 | , | 搅拌 | 不断地 | . |

将干料混合；逐渐加入水中，不断搅拌，煮至沸腾。

[pleɪs] [ɪ'miːdiətli] ['əʊvə(r)]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ]

| **Place** | **immediately** | **over** | **rapidly** | **boiling** | **water** | **and** | **cook** | **5** | **minutes** | **,** | **stirring** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 立即地 | 超过 | 快速 | 沸腾 | 水 | 和 | 厨师 | 5 | 分钟 | , | 搅拌 |

[ə'keɪʒnəli] .

| **occasionally** | **.** |
|---|---|
| 偶尔 | . |

立即放入沸水中煮5分钟，偶尔搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] — ['mɪkstʃə(r)] [ kliə ] [ænd; ənd] [ 'θikən ] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] .

| **Remove** | **from** | **boiling** | **water** | **—** | **mixture** | **clears** | **and** | **thickens** | **as** | **it** | **cools** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消除 | 从 | 沸腾 | 水 | — | 混合物 | 清除 | 和 | 增厚 | 作为 | 它 | 冷却 | . |

从沸水中取出——混合物冷却后会变得清澈浓稠。

[wen] ['slaɪtli] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd] .

| **When** | **slightly** | **cool** | **,** | **add** | **orange** | **juice** | **and** | **rind** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 什么时候 | 轻微地 | 凉爽的 | , | 添加 | 橙子 | 汁 | 和 | 果皮 | . |

稍微冷却后，加入橙汁和橙皮。

[tʃɪl] ; [fəʊld][ɪn] [kriːm] .

| **Chill** | **;** | **fold** | **in** | **cream** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 寒意 | ; | 折叠 | 在 | 奶油 | . |

冷藏后拌入奶油。

[paɪl] ['laɪtli] [ɪn] ['ʃɜːbət] ['glɑːsɪz] .

| **Pile** | **lightly** | **in** | **sherbet** | **glasses** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 桩 | 轻轻 | 在 | 雪葩 | 眼镜 | . |

轻轻地堆放在雪葩杯中。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['veri] [faɪn] ¼ - [ɪntʃ] [ʃredz] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] , [friː]

| **Just** | **before** | **serving** | **,** | **garnish** | **with** | **very** | **fine** | **¼** | **-** | **inch** | **shreds** | **of** | **orange** | **rind** | **,** | **free** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 只是 | 前 | 服务 | , | 装饰 | 和 | 非常 | 美好的 | ¼ | - | 英寸 | 碎屑 | 的 | 橙子 | 果皮 | , | 自由的 |

[frɒm; frəm][ɔːl] [waɪt] ['membreɪn] .

| **from** | **all** | **white** | **membrane** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 从 | 全部 | 白色的 | 膜 | . |

上菜前，用 ¼ 英寸细丝的橙皮装饰，橙皮上要去除所有白色薄膜。

[sɜːrvz] [sɪks] . -

| **Serves** | **6** | **.** | **11** |
|---|---|---|---|
| 服务 | 6 | . | - |

可供 6.11 人食用

[sprɪŋ] [fruːt] [ˌtæpi'əʊkə]

| **SPRING** | **FRUIT** | **TAPIOCA** |
|---|---|---|
| 春天 | 水果 | 木薯 |

春季水果木薯

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]

| **2** | **cups** | **water** |
|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 水 |

杯水

⅓ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

| **⅓** | **cup** | **Minute** | **Tapioca** |
|---|---|---|---|
| ⅓ | 杯子 | 分钟 | 木薯 |

⅓ 杯速溶木薯粉

1¼ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

| **1¼** | **cups** | **sugar** |
|---|---|---|
| 1¼ | 杯子 | 糖 |

1¼ 杯糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**½ teaspoon salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

2½ [kʌps] ['ruːbɑːb] , [kʌt][ɪn] ½ - [ɪntʃ] ['piːsɪz]
**2½ cups rhubarb , cut in ½ - inch pieces**
2½ 杯子 大黄 , 切 在 ½ - 英寸 件

2.5 杯大黄，切成 1/2 英寸的小段

[wʌn][kʌp] ['ʃredɪd] [freʃ] ['paɪnæp(ə)l]
**1 cup shredded fresh pineapple**
1 杯子 碎 新鲜的 菠萝

杯新鲜菠萝丝

[pleɪs] ['wɔːtə(r)][ɪn][tɒp][ɒv; əv]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)][də'rekt] [hiːt] .
**Place water in top of double boiler and bring to a boil over direct heat .**
地方 水 在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 带来 到 一个 熬 超过 直接的 热 .

将水倒入双层蒸锅的上层，用明火加热至沸腾。

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['ruːbɑːb] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]
**Combine Minute Tapioca , sugar , salt , and rhubarb ; add to water and**
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 和 大黄 ; 添加 到 水 和
[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][brɪsk] [bɔɪl] ,
**bring to a brisk boil ,**
带来 到 一个 轻快 熬 ,

将速溶木薯粉、糖、盐和大黄混合；加入水中，煮沸。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
**stirring constantly .**
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[pleɪs] [ɪ'miːdiətli] ['əʊvə(r)]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ]
**Place immediately over rapidly boiling water and cook 5 minutes , stirring**
地方 立即地 超过 快速 沸腾 水 和 厨师 5 分钟 , 搅拌
[ə'keɪʒnəli] .
**occasionally .**
偶尔 .

立即放入沸水中煮5分钟，偶尔搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] — ['mɪkstʃə(r)] [ kliə ] [ænd; ənd] [ 'θikən ] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] .
**Remove from boiling water — mixture clears and thickens as it cools .**
消除 从 沸腾 水 — 混合物 清除 和 增厚 作为 它 冷却 .

从沸水中取出——混合物冷却后会变得清澈浓稠。

[wen] ['slaɪtli] [kuːl] , [fəʊld][ɪn]['paɪnæp(ə)l] .
**When slightly cool , fold in pineapple .**
什么时候 轻微地 凉爽的 , 折叠 在 菠萝 .

稍微冷却后，拌入菠萝。

[tʃɪl] .
**Chill .**
寒意 .

寒意。

[sɜːv] [wɪð] [pleɪn][ɔː(r)] [wɪpt] [kriːm] .
**Serve with plain or whipped cream .**
服务 和 清楚的 或者 鞭打 奶油 .

可搭配原味奶油或鲜奶油食用。

[sɜːrvz] [eit] .
**Serves** **8** **.**
服务 8 .

可供 8 人食用。

[beɪkt] ['æp(ə)l] [ˌtæpi'əʊkə]
**BAKED** **APPLE** **TAPIOCA**
烘焙 苹果 木薯

烤苹果木薯

[θriː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]
**3** **cups** **water**
3 杯子 水

杯水

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
**2** **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[θriː] [tɑːt] ['æplz] , [ pɛə ] [ænd; ənd] [slaɪst]
**3** **tart** **apples** **,** **pared** **and** **sliced**
3 酸 苹果 , 精简 和 切片

3个酸苹果，去皮切片

½ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**½** **cup** **Minute** **Tapioca**
½ 杯子 分钟 木薯

半杯速溶木薯粉

[wʌn] [kʌp] [lait] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]
**1** **cup** **light** **brown** **sugar** **,** **firmly** **packed**
1 杯子 光 棕色的 糖 , 牢牢 包装

杯浅棕糖，压实

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**1** **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [meɪs]
**¼** **teaspoon** **mace**
¼ 茶匙 锤

¼茶匙肉豆蔻

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
**3** **tablespoons** **melted** **butter**
3 汤匙 融化 黄油

3汤匙融化的黄油

[kəm'baɪn] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] ['æplz] [ɪn] [griːzd] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ]
**Combine** **water** **and** **lemon** **juice** **and** **pour** **over** **apples** **in** **greased** **shallow** **baking**
结合 水 和 柠檬 汁 和 倒 超过 苹果 在 涂油 浅的 烘烤
[dɪʃ] .
**dish** **.**
盘子 .

将水和柠檬汁混合，然后倒入抹了油的浅烤盘中，淋在苹果上。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ( 375° [ef] . ) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)]
**Cover and bake in moderate oven ( 375° F . ) 15 minutes , or until apples are**
覆盖 和 烤 在 缓和 烤箱 ( 375° F . ) - 分钟 , 或者 直到 苹果 是
['pɑːʃəli] [kʊkt] .
**partially cooked .**
部分 煮熟 .

盖上盖子，放入中等温度（375°F）的烤箱烘烤 15 分钟，或直到苹果部分煮熟。

[mɪks][tə'geðə(r)] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ¾ [kʌp]['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [meɪs] .
**Mix together Minute Tapioca , ¾ cup sugar , salt , and mace .**
混合 一起 分钟 木薯 , ¾ 杯子 糖 , 盐 , 和 锤 .

将速溶木薯粉、¾ 杯糖、盐和肉豆蔻粉混合在一起。

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] ['æplz] , ['mɪksɪŋ] ['θʌrəli] .
**Sprinkle over apples , mixing thoroughly .**
撒 超过 苹果 , 混合 彻底 .

将混合物撒在苹果上，充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
**Add melted butter .**
添加 融化 黄油 .

加入融化的黄油。

[kən'tɪnjuː] ['beɪkɪŋ] - ['mɪnɪts] .
**Continue baking 10 minutes .**
继续 烘烤 - 分钟 .

继续烘烤10分钟。

[ðen] [stɜː(r)] [wel] ; ['sprɪŋk(ə)l] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)]['æp(ə)l]['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [faɪv]
**Then stir well ; sprinkle remaining sugar over apple mixture , and bake 5**
然后 搅拌 出色地 ; 撒 其余的 糖 超过 苹果 混合物 , 和 烤 5
['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
**minutes longer .**
分钟 更长 .

然后充分搅拌；将剩余的糖撒在苹果混合物上，再烤 5 分钟。

[sɜːv] [hɒt][ɔː(r)][kəʊld] [wɪð] [kriːm] .
**Serve hot or cold with cream .**
服务 热的 或者 寒冷的 和 奶油 .

可热食或冷食，加奶油食用。

[sɜːrvz] [sɪks] .
**Serves 6 .**
服务 6 .

可供 6 人食用。

[beɪkt] [piːtʃ] [ˌtæpi'əʊkə] ['pʊdɪŋ]
**BAKED PEACH TAPIOCA PUDDING**
烘焙 桃 木薯 布丁

烤桃子西米布丁

⅓ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**⅓ cup Minute Tapioca**
⅓ 杯子 分钟 木薯

⅓ 杯速溶木薯粉

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
**4 tablespoons sugar**
4 汤匙 糖

4汤匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**½ teaspoon salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
**¼ teaspoon nutmeg**
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kænd] [slaɪst] ['piːtʃɪz] , [dreɪnd]
**2 cups canned sliced peaches , drained**
2 杯子 罐装 切片 桃子 , 排水

杯罐装切片桃子，沥干水分

2½ [kʌps] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [piːtʃ] [dʒuːs]
**2½ cups water and peach juice**
2½ 杯子 水 和 桃 汁

2.5 杯水和桃汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
**1 tablespoon lemon juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
**2 tablespoons melted butter**
2 汤匙 融化 黄油

2汤匙融化的黄油

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
**Combine ingredients in greased baking dish .**
结合 原料 在 涂油 烘烤 盘子 .

将所有食材放入抹了油的烤盘中混合。

[mɪks] ['θʌrəli] .
**Mix thoroughly .**
混合 彻底 .

充分搅拌。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ( 375° [ef] . ) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] , ['stɜːrɪŋ] [wel] ['evri] -
**Bake in moderate oven ( 375° F . ) 30 minutes , or until done , stirring well every 10**
烤 在 缓和 烤箱 ( 375° F . ) - 分钟 , 或者 直到 完毕 , 搅拌 出色地 每一个 -
['mɪnɪts] ,
**minutes ,**
分钟 ,

放入预热至 375°F（约 190°C）的烤箱烘烤 30 分钟，或直至烤熟，每 10 分钟搅拌一次。

[ænd; ənd] [ə'gen] [wen] [rɪ'muːvɪŋ] [frɒm; frəm] ['ʌv(ə)n] .
**and again when removing from oven .**
和 再次 什么时候 移除 从 烤箱 .

从烤箱取出时也要再做一次。

[sɜːv] [wɔːm] [ɔː(r)] [kəʊld] [wɪð] [kriːm] .
**Serve warm or cold with cream .**
服务 温暖的 或者 寒冷的 和 奶油 .

可趁热或放凉后佐以奶油食用。

[sɜːrvz] [eit] .
**Serves 8 .**
服务 8 .

可供 8 人食用。

[fɔː(r); fə(r)] [beɪkt] [ˈeɪprɪkɒt][ˌtæpiˈəʊkə] [ˈpʊdɪŋ] , [ˈsʌbstɪtjuːt] [ˈeɪprɪkɒts][fɔː(r); fə(r)] [ˈpiːtʃɪz] , [ænd; ənd]

| For | baked | apricot | tapioca | pudding | , | substitute | apricots | for | peaches | , | and |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 为了 | 烘焙 | 杏 | 木薯 | 布丁 | , | 代替 | 杏子 | 为了 | 桃子 | , | 和 |

[əˈmɪt] [ˈnʌtmeg] . -

| omit | nutmeg | . | 12 |
|---|---|---|---|
| 忽略 | 肉豆蔻 | . | - |

制作烤杏子西米布丁时，用杏子代替桃子，并省略肉豆蔻。12

[ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə] [beɪkt] [ˈpʊdɪŋz] . . . [ˈiːzɪɪst] [ænd; ənd] [best] [ɒv; əv] [dɪˈzɜːts] . . .

| Minute | Tapioca | baked | puddings | . | . | . | easiest | and | best | of | desserts | . | . | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 分钟 | 木薯 | 烘焙 | 布丁 | . | . | . | 最容易 | 和 | 最好的 | 的 | 甜点 | . | . | . |

速成木薯粉布丁.....最简单也最美味的甜点.....

[beɪkt] [piːtʃ] [ˌtæpiˈəʊkə] [ˈpʊdɪŋ] . . . [siː] [ˈresəpi] [ɒn] [peɪdʒ] -

| Baked | Peach | Tapioca | Pudding | . | . | . | see | recipe | on | page | 1113 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烘焙 | 桃 | 木薯 | 布丁 | . | . | . | 看 | 食谱 | 在 | 页 | - |

烤桃子西米布丁.....食谱见第1113页。

- [ˈpɒpjələ(r)] [ˈdɪʃɪz] [ˈʃʊrər] [ænd; ənd] [ˈiːzɪə] . . .

| 19 | popular | dishes | surer | and | easier | . | . | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| - | 受欢迎的 | 菜肴 | 确定 | 和 | 更轻松 | . | . | . |

19道更简单易做的热门菜肴.....

[θæŋks] [tuː; tə] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə]

| thanks | to | Minute | Tapioca |
|---|---|---|---|
| 谢谢 | 到 | 分钟 | 木薯 |

感谢 Minute Tapioca

[freʃ] [ˈstrɔːbəri] [paɪ] . . . [siː] [ˈresəpi] [ɒn] [peɪdʒ] -

| Fresh | Strawberry | Pie | . | . | . | see | recipe | on | page | 1414 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 新鲜的 | 草莓 | 馅饼 | . | . | . | 看 | 食谱 | 在 | 页 | - |

新鲜草莓派.....食谱见第1414页。

[paɪ] [krʌst]

| PIE | CRUST |
|---|---|
| 馅饼 | 地壳 |

派皮

2½ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊə(r)]

| 2½ | cups | sifted | flour |
|---|---|---|---|
| 2½ | 杯子 | 筛过的 | 面粉 |

2.5 杯过筛面粉

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈkæljʊmet] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]

| ¼ | teaspoon | Calumet | Baking | Powder |
|---|---|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 卡卢梅特 | 烘烤 | 粉末 |

¼茶匙卡鲁梅特泡打粉

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

| ½ | teaspoon | salt |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

⅔ [kʌp] [kəʊld] [ˈʃɔːtnɪŋ]

| ⅔ | cup | cold | shortening |
|---|---|---|---|
| ⅔ | 杯子 | 寒冷的 | 缩短 |

⅔ 杯冷起酥油

⅓ [kʌp] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] ( [əˈbaʊt] )

| ⅓ | cup | cold | water | ( | about | ) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ⅓ | 杯子 | 寒冷的 | 水 | ( | 关于 | ) |

约三分之一杯冷水

[sɪft] ['flaʊə(r)] [wʌns] , ['meʒə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen] .

| **Sift** | **flour** | **once** | **,** | **measure** | **,** | **add** | **baking** | **powder** | **and** | **salt** | **,** | **and** | **sift** | **again** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 筛 | 面粉 | 一次 | , | 措施 | , | 添加 | 烘烤 | 粉末 | 和 | 盐 | , | 和 | 筛 | 再次 | . |

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉和盐，再过筛一次。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔ:tnɪŋ] [ʌn'tɪl] ['pi:sɪz] [ɑ:(r); ə(r)] [ə'baʊt] [saɪz] [ɒv; əv] [smɔ:l] ['pi:z] .

| **Cut** | **in** | **shortening** | **until** | **pieces** | **are** | **about** | **size** | **of** | **small** | **peas** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 切 | 在 | 缩短 | 直到 | 件 | 是 | 关于 | 尺寸 | 的 | 小的 | 豌豆 | . |

用切块法将起酥油加入面团中，直到面团呈豌豆大小的颗粒状。

[ˌeɪ di: 'di:] ['wɔ:tə(r)] ( ['prefrəbli] [aɪs] ['wɔ:tə(r)] ) , [ə; eɪ] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['mɪksɪŋ] ['laɪtli] [wɪð] [fɔ:k] .

| **Add** | **water** | **(** | **preferably** | **ice** | **water** | **)** | **,** | **a** | **small** | **amount** | **at** | **a** | **time** | **,** | **mixing** | **lightly** | **with** | **fork** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 水 | ( | 最好 | 冰 | 水 | ) | , | 一个 | 小的 | 数量 | 在 | 一个 | 时间 | , | 混合 | 轻轻 | 和 | 叉 | . |

少量多次地加入水（最好是冰水），用叉子轻轻搅拌。

['hænd(ə)l] [æz; əz] ['lɪt(ə)l] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] .

| **Handle** | **as** | **little** | **as** | **possible** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 处理 | 作为 | 小的 | 作为 | 可能的 | . |

尽量少接触。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] ; [tʃɪl] ['θʌrəli] .

| **Wrap** | **in** | **waxed** | **paper** | **;** | **chill** | **thoroughly** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 裹 | 在 | 打蜡 | 纸 | ; | 寒意 | 彻底 | . |

用蜡纸包裹；彻底冷藏。

[rəʊl] [aʊt] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔ:d] .

| **Roll** | **out** | **on** | **slightly** | **floured** | **board** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 卷 | 出去 | 在 | 轻微地 | 撒了面粉 | 木板 | . |

在撒了少许面粉的案板上擀开。

[beɪk] ['peɪstri] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) .

| **Bake** | **pastry** | **in** | **hot** | **oven** | **(** | **450°** | **F** | **.** | **)** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | 糕点 | 在 | 热的 | 烤箱 | ( | 450° | F | . | ) | . |

将糕点放入高温烤箱（450°F）烘烤。

[meɪks] [ɪ'nʌf] ['peɪstri] [fɔ:(r); fə(r)] [wʌn] [naɪn] - [ɪntʃ] [tu:] - [krʌst] [paɪ] , [ɔ:(r)] [tu:] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃelz] .

| **Makes** | **enough** | **pastry** | **for** | **one** | **9** | **-** | **inch** | **two** | **-** | **crust** | **pie** | **,** | **or** | **two** | **9** | **-** | **inch** | **pie** | **shells** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 制作 | 足够的 | 糕点 | 为了 | 一 | 9 | - | 英寸 | 二 | - | 地壳 | 馅饼 | , | 或者 | 二 | 9 | - | 英寸 | 馅饼 | 贝壳 | . |

可制作一个 9 英寸双层派皮，或两个 9 英寸派皮。

[ju:z] ½ ['resəpi] [fɔ:(r); fə(r)] [wʌn] [paɪ] [ʃel] ['əʊnli] .

| **Use** | **½** | **recipe** | **for** | **one** | **pie** | **shell** | **only** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 使用 | ½ | 食谱 | 为了 | 一 | 馅饼 | 壳 | 仅有的 | . |

制作一个派皮，只需使用一半的配方即可。

[freʃ] ['strɔ:bəri] [paɪ]

| **FRESH** | **STRAWBERRY** | **PIE** |
|---|---|---|
| 新鲜的 | 草莓 | 馅饼 |

新鲜草莓派

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

| **2** | **tablespoons** | **Minute** | **Tapioca** |
|---|---|---|---|
| 2 | 汤匙 | 分钟 | 木薯 |

2汤匙速溶木薯粉

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**1 cup sugar**
1 杯子 糖

杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**¼ teaspoon salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
**1 tablespoon melted butter**
1 汤匙 融化 黄油

1汤匙融化的黄油

[wʌn] [kwɔːt] [freʃ] ['strɔːb(ə)riz] , [hʌld] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['piːsɪz]
**1 quart fresh strawberries , hulled and cut in pieces**
1 夸脱 新鲜的 草莓 , 去壳 和 切 在 件

1夸脱新鲜草莓，去蒂切块

[wʌn] ['resəpi] [paɪ] [krʌst] ( [ə'bʌv] )
**1 recipe Pie Crust ( above )**
1 食谱 馅饼 地壳 ( 多于 )

1份派皮配方（见上图）

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['strɔːb(ə)riz] ; [let] [stænd] - ['mɪnɪts]
**Combine Minute Tapioca , sugar , salt , butter and strawberries ; let stand 15 minutes**
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 黄油 和 草莓 ; 让 站立 - 分钟
,
**,**
,

将速溶木薯粉、糖、盐、黄油和草莓混合；静置15分钟。

[ɔː(r)] [waɪl] ['peɪstri] [ɪz] ['biːɪŋ] [meɪd] .
**or while pastry is being made .**
或者 尽管 糕点 是 存在 制成 .

或者在制作糕点时。

[laɪn] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð] ['peɪstri] [rəʊld] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
**Line a 9 - inch pie plate with pastry rolled ⅛ inch thick .**
线 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 糕点 滚动 ⅛ 英寸 厚的 .

在9英寸的派盘里铺上1/8英寸厚的酥皮。

[fɪl] [wɪð] ['beri] ['mɪkstʃə(r)] .
**Fill with berry mixture .**
充满 和 浆果 混合物 .

填入混合莓果。

['mɔɪsn] [edʒ] [ɒv; əv] ['peɪstri] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
**Moisten edge of pastry with cold water .**
濡 边缘 的 糕点 和 寒冷的 水 .

用冷水润湿酥皮边缘。

[ə'dʒʌst] [tɒp] [krʌst] .
**Adjust top crust .**
调整 顶部 地壳 .

调整饼皮顶部。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) - ['mɪnɪts] ;
**Bake in hot oven ( 450° F . ) 15 minutes ;**
烤 在 热的 烤箱 ( 450° F . ) - 分钟 ;

在高温烤箱（450°F）中烘烤15分钟；

[ðen] [dɪ'kriːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɒdərət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl]

| then | decrease | heat | to | moderate | ( | 350° | F | . | ) | and | bake | 20 | minutes | longer | , | or | until |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 减少 | 热 | 到 | 缓和 | ( | 350° | F | . | ) | 和 | 烤 | - | 分钟 | 更长 | , | 或者 | 直到 |

['fɪlɪŋ] [ɪz] [kʊkt] .

| filling | is | cooked | . |
|---|---|---|---|
| 填充 | 是 | 煮熟 | . |

然后将火力调至中火（350°F），再烤 20 分钟，或直到馅料煮熟。

['hʌklbəri] [ɔː(r)] ['bluːbəri] [paɪ]

| HUCKLEBERRY | OR | BLUEBERRY | PIE |
|---|---|---|---|
| 越橘 | 或者 | 蓝莓 | 馅饼 |

越橘派或蓝莓派

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

| 2½ | tablespoons | Minute | Tapioca |
|---|---|---|---|
| 2½ | 汤匙 | 分钟 | 木薯 |

2½ 汤匙速溶木薯粉

¾ [kʌp] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)]

| ¾ | cup | granulated | sugar |
|---|---|---|---|
| ¾ | 杯子 | 颗粒状 | 糖 |

¾ 杯砂糖

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , ['fɜːmli] [pækt]

| ½ | cup | brown | sugar | , | firmly | packed |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 棕色的 | 糖 | , | 牢牢 | 包装 |

半杯红糖，压实

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| ¼ | teaspoon | salt |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]

| 1 | tablespoon | melted | butter |
|---|---|---|---|
| 1 | 汤匙 | 融化 | 黄油 |

1汤匙融化的黄油

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtə(r)]

| 3 | tablespoons | water |
|---|---|---|
| 3 | 汤匙 | 水 |

3汤匙水

[wʌn] [kwɔːt] [freʃ] [ 'hʌklbəri ] [ɔː(r)] ['bluːbəriz]

| 1 | quart | fresh | huckleberries | or | blueberries |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 夸脱 | 新鲜的 | 越橘 | 或者 | 蓝莓 |

1夸脱新鲜越橘或蓝莓

[wʌn] ['resəpi] [paɪ] [krʌst] ( [ə'bʌv] )

| 1 | recipe | Pie | Crust | ( | above | ) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 食谱 | 馅饼 | 地壳 | ( | 多于 | ) |

1份派皮配方（见上图）

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , ['bʌtə(r)] , ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] ['beriz] ;

| Combine | Minute | Tapioca | , | sugars | , | salt | , | butter | , | water | , | and | berries | ; |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 分钟 | 木薯 | , | 糖 | , | 盐 | , | 黄油 | , | 水 | , | 和 | 浆果 | ; |

将速溶木薯粉、糖、盐、黄油、水和浆果混合；

[let] [stænd] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [waɪl] ['peɪstri] [ɪz] ['biːɪŋ] [meɪd] .

| let | stand | 15 | minutes | or | while | pastry | is | being | made | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 让 | 站立 | - | 分钟 | 或者 | 尽管 | 糕点 | 是 | 存在 | 制成 | . |

静置 15 分钟，或者在制作糕点的同时静置。

[laɪn] [ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð] ['peɪstri] [rəʊld] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .

| **Line** | **a** | **9** | **-** | **inch** | **pie** | **plate** | **with** | **pastry** | **rolled** | **⅛** | **inch** | **thick** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 线 | 一个 | 9 | - | 英寸 | 馅饼 | 盘子 | 和 | 糕点 | 滚动 | ⅛ | 英寸 | 厚的 | . |

在9英寸的派盘里铺上1/8英寸厚的酥皮。

[fɪl] [wɪð] ['beri] ['mɪkstʃə(r)] .

| **Fill** | **with** | **berry** | **mixture** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 充满 | 和 | 浆果 | 混合物 | . |

填入混合莓果。

[ə'dʒʌst] [tɒp] [krʌst] .

| **Adjust** | **top** | **crust** | **.** |
|---|---|---|---|
| 调整 | 顶部 | 地壳 | . |

调整饼皮顶部。

['mɔɪsn] [edʒ] [ɒv; əv]['peɪstri] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] .

| **Moisten** | **edge** | **of** | **pastry** | **with** | **cold** | **water** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 濡 | 边缘 | 的 | 糕点 | 和 | 寒冷的 | 水 | . |

用冷水润湿酥皮边缘。

[pres] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] .

| **Press** | **edges** | **together** | **.** |
|---|---|---|---|
| 按 | 边缘 | 一起 | . |

将边缘压在一起。

[trɪm] [ɒf] ['sɜːpləs] ['peɪstri] .

| **Trim** | **off** | **surplus** | **pastry** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 修剪 | 离开 | 剩余 | 糕点 | . |

切掉多余的酥皮。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) - ['mɪnɪts] ;

| **Bake** | **in** | **hot** | **oven** | **(** | **450°** | **F** | **.** | **)** | **15** | **minutes** | **;** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | 在 | 热的 | 烤箱 | ( | 450° | F | . | ) | - | 分钟 | ; |

在高温烤箱（450°F）中烘烤15分钟；

[ðen] [dɪ'kriːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɒdərət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl]

| **then** | **decrease** | **heat** | **to** | **moderate** | **(** | **350°** | **F** | **.** | **)** | **and** | **bake** | **20** | **minutes** | **longer** | **,** | **or** | **until** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 减少 | 热 | 到 | 缓和 | ( | 350° | F | . | ) | 和 | 烤 | - | 分钟 | 更长 | , | 或者 | 直到 |

['fɪlɪŋ] [ɪz] [kʊkt] . -

| **filling** | **is** | **cooked** | **.** | **15** |
|---|---|---|---|---|
| 填充 | 是 | 煮熟 | . | - |

然后将火调至中火（350°F/175°C），再烤20分钟，或直到馅料熟透。15

['eɪprɪkɒt] [paɪ]

| **APRICOT** | **PIE** |
|---|---|
| 杏 | 馅饼 |

杏子派

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

| **1½** | **tablespoons** | **Minute** | **Tapioca** |
|---|---|---|---|
| 1½ | 汤匙 | 分钟 | 木薯 |

1.5 汤匙速溶木薯粉

⅓ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

| **⅓** | **cup** | **sugar** |
|---|---|---|
| ⅓ | 杯子 | 糖 |

三分之一杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **¼** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 盐 |

¼茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
**1** **tablespoon** **melted** **butter**
1 汤匙 融化 黄油

1汤匙融化的黄油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kʊkt] [draɪd] ['eɪprɪkɒts] , [dreɪnd]
**2** **cups** **cooked** **dried** **apricots** **,** **drained**
2 杯子 煮熟 干燥 杏子 , 排水

2杯煮熟的杏干，沥干水分

½ [kʌp] [kænd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [dreɪnd]
**½** **cup** **canned** **crushed** **pineapple** **,** **drained**
½ 杯子 罐装 碎 菠萝 , 排水

半杯罐装碎菠萝，沥干水分

[wʌn] [kʌp] ['eɪprɪkɒt] [dʒuːs]
**1** **cup** **apricot** **juice**
1 杯子 杏 汁

杯杏汁

½ [kʌp] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs]
**½** **cup** **pineapple** **juice**
½ 杯子 菠萝 汁

半杯菠萝汁

[wʌn] ['resəpi] [paɪ] [krʌst] ( [peɪdʒ] - )
**1** **recipe** **Pie** **Crust** **(** **page** **14** **)**
1 食谱 馅饼 地壳 ( 页 - )

1. 派皮配方（第14页）

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , ['bʌtə(r)] , [fruːt] , [ænd; ənd] [fruːt] [ dʒuːs ] ; [let] [stænd] -
**Combine** **Minute** **Tapioca** **,** **sugar** **,** **salt** **,** **butter** **,** **fruit** **,** **and** **fruit** **juices** **;** **let** **stand** **15**
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 黄油 , 水果 , 和 水果 果汁 ; 让 站立 -
['mɪnɪts] ,
**minutes** **,**
分钟 ,

将速溶木薯粉、糖、盐、黄油、水果和果汁混合；静置15分钟。

[ɔː(r)] [waɪl] ['peɪstri] [ɪz] ['biːɪŋ] [meɪd] .
**or** **while** **pastry** **is** **being** **made** **.**
或者 尽管 糕点 是 存在 制成 .

或者在制作糕点时。

[laɪn] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð] ['peɪstri] [rəʊld] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] ,
**Line** **a** **9** **-** **inch** **pie** **plate** **with** **pastry** **rolled** **⅛** **inch** **thick** **,**
线 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 糕点 滚动 ⅛ 英寸 厚的 ,

在9英寸的派盘底部铺上一层擀成⅛英寸厚的酥皮，

[ə'laʊɪŋ] ['peɪstri] [tuː; tə] [ɪk'stend] [wʌn] [ɪntʃ] [bɪ'jɒnd] [edʒ] .
**allowing** **pastry** **to** **extend** **1** **inch** **beyond** **edge** **.**
允许 糕点 到 延长 1 英寸 超过 边缘 .

允许酥皮超出边缘 1 英寸。

[fəʊld] [edʒ] [bæk] [tuː; tə] [fɔːm] ['stændɪŋ] [rɪm] .
**Fold** **edge** **back** **to** **form** **standing** **rim** **.**
折叠 边缘 后退 到 形式 常设 轮缘 .

将边缘向后折叠形成直立的边缘。

[fɪl] [wɪð] ['eɪprɪkɒt] ['mɪkstʃə(r)] .
**Fill** **with** **apricot** **mixture** **.**
充满 和 杏 混合物 .

填入杏子混合物。

['mɔɪsn] [edʒ] [ɒv; əv][paɪ] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] ['lætɪs] [ɒv; əv]['peɪstri] [strɪps] [ə'krɒs]
**Moisten** **edge** **of** **pie** **with** **cold** **water** **and** **arrange** **lattice** **of** **pastry** **strips** **across**
濡 边缘 的 馅饼 和 寒冷的 水 和 安排 格子 的 糕点 条状物 穿过
[tɒp] .
**top** **.**
顶部 .

用冷水润湿馅饼边缘，然后将酥皮条铺在馅饼顶部，形成格子状。

[fluːt] [rɪm] .
**Flute** **rim** **.**
长笛 轮缘 .

笛形边缘。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] ( 425° [ef] . ) - ['mɪnɪts] ;
**Bake** **in** **hot** **oven** **(** **425°** **F** **.** **)** **10** **minutes** **;**
烤 在 热的 烤箱 ( 425° F . ) - 分钟 ;

在高温烤箱（425°F）中烘烤10分钟；

[ðen] [dɪ'kriːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɒdərət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
**then** **decrease** **heat** **to** **moderate** **(** **350°** **F** **.** **)** **and** **bake** **30** **minutes** **longer** **.**
然后 减少 热 到 缓和 ( 350° F . ) 和 烤 - 分钟 更长 .

然后将温度调至中火（350°F），再烤30分钟。

[kuːl] .
**Cool** **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[red] ['tʃeri] [paɪ]
**RED** **CHERRY** **PIE**
红色的 樱桃 馅饼

红樱桃派

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**2½** **tablespoons** **Minute** **Tapioca**
2½ 汤匙 分钟 木薯

2½ 汤匙速溶木薯粉

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**1** **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**⅛** **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
**1** **tablespoon** **melted** **butter**
1 汤匙 融化 黄油

1汤匙融化的黄油

2½ [kʌps] [kænd] ['siːdɪd] [red] ['tʃeriz] , [dreɪnd]
**2½** **cups** **canned** **seeded** **red** **cherries** **,** **drained**
2½ 杯子 罐装 播种 红色的 樱桃 , 排水

2.5 杯罐装去籽红樱桃，沥干水分

[wʌn] [kʌp] ['tʃeri] [dʒuːs]
**1** **cup** **cherry** **juice**
1 杯子 樱桃 汁

杯樱桃汁

[wʌn] ['resəpi] [paɪ] [krʌst] ( [peɪdʒ] - )
**1 recipe Pie Crust ( page 14 )**
1 食谱 馅饼 地壳 ( 页 - )

1. 派皮配方（第14页）

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , ['bʌtə(r)] , ['tʃeriz] , [ænd; ənd] ['tʃeri] [dʒuːs] ;
**Combine Minute Tapioca , sugar , salt , butter , cherries , and cherry juice ;**
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 黄油 , 樱桃 , 和 樱桃 汁 ;

将速溶木薯粉、糖、盐、黄油、樱桃和樱桃汁混合；

[let] [stænd] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [waɪl] ['peɪstri] [ɪz] ['biːɪŋ] [meɪd] .
**let stand about 15 minutes or while pastry is being made .**
让 站立 关于 - 分钟 或者 尽管 糕点 是 存在 制成 .

静置约 15 分钟，或趁糕点制作时间静置。

[laɪn] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð] ['peɪstri] [rəʊld] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
**Line a 9 - inch pie plate with pastry rolled ⅛ inch thick .**
线 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 糕点 滚动 ⅛ 英寸 厚的 .

在9英寸的派盘里铺上1/8英寸厚的酥皮。

[fɪl] [wɪð] ['tʃeri] ['mɪkstʃə(r)] .
**Fill with cherry mixture .**
充满 和 樱桃 混合物 .

填入樱桃馅料。

['mɔɪsn] [edʒ] [ɒv; əv] ['peɪstri] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
**Moisten edge of pastry with cold water .**
濡 边缘 的 糕点 和 寒冷的 水 .

用冷水润湿酥皮边缘。

[ə'dʒʌst] [tɒp] [krʌst] .
**Adjust top crust .**
调整 顶部 地壳 .

调整饼皮顶部。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) - ['mɪnɪts] ;
**Bake in hot oven ( 450° F . ) 15 minutes ;**
烤 在 热的 烤箱 ( 450° F . ) - 分钟 ;

在高温烤箱（450°F）中烘烤15分钟；

[ðen] [dɪ'kriːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɒdərət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl]
**then decrease heat to moderate ( 350° F . ) and bake 30 minutes longer , or until**
然后 减少 热 到 缓和 ( 350° F . ) 和 烤 - 分钟 更长 , 或者 直到
['fɪlɪŋ] [ɪz] [kʊkt] .
**filling is cooked .**
填充 是 煮熟 .

然后将火力调至中火（350°F），再烤 30 分钟，或直到馅料煮熟。

['ruːbɑːb] [paɪ]
**RHUBARB PIE**
大黄 馅饼

大黄派

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**1½ tablespoons Minute Tapioca**
1½ 汤匙 分钟 木薯

1.5 汤匙速溶木薯粉

1¼ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
**1¼ cups sugar**
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
**¼ teaspoon salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
**1 tablespoon melted butter**
1 汤匙 融化 黄油

1汤匙融化的黄油

3½ [kʌps] ['ru:bɑ:b] , [kʌt][ɪn] ½ - [ɪntʃ] ['pi:sɪz]
**3½ cups rhubarb , cut in ½ - inch pieces**
3½ 杯子 大黄 , 切 在 ½ - 英寸 件

3½ 杯大黄，切成 ½ 英寸的小段

[wʌn]['resəpi][paɪ] [krʌst] ( [peɪdʒ] - )
**1 recipe Pie Crust ( page 14 )**
1 食谱 馅饼 地壳 ( 页 - )

1. 派皮配方（第14页）

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔ:lt] , ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] ['ru:bɑ:b] ; [let][stænd] - ['mɪnɪts] ,
**Combine Minute Tapioca , sugar , salt , butter , and rhubarb ; let stand 15 minutes ,**
结合 分钟 木薯 , 糖 , 盐 , 黄油 , 和 大黄 ; 让 站立 - 分钟 ,

将速溶木薯粉、糖、盐、黄油和大黄混合；静置15分钟。

[ɔ:(r)] [waɪl] ['peɪstri][ɪz] ['bi:ɪŋ] [meɪd] .
**or while pastry is being made .**
或者 尽管 糕点 是 存在 制成 .

或者在制作糕点时。

[laɪn] [ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð] ['peɪstri] [rəʊld] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
**Line a 9 - inch pie plate with pastry rolled ⅛ inch thick .**
线 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 糕点 滚动 ⅛ 英寸 厚的 .

在9英寸的派盘里铺上1/8英寸厚的酥皮。

[fɪl] [wɪð] ['ru:bɑ:b] ['mɪkstʃə(r)] .
**Fill with rhubarb mixture .**
充满 和 大黄 混合物 .

填入大黄混合物。

[ə'dʒʌst] [tɒp] [krʌst] .
**Adjust top crust .**
调整 顶部 地壳 .

调整饼皮顶部。

['mɔɪsn] [edʒ] [ɒv; əv] ['peɪstri] [wɪð] [kəʊld]['wɔ:tə(r)] .
**Moisten edge of pastry with cold water .**
濡 边缘 的 糕点 和 寒冷的 水 .

用冷水润湿酥皮边缘。

[pres] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] .
**Press edges together .**
按 边缘 一起 .

将边缘压在一起。

[trɪm] [ɒf] ['sɜ:pləs] ['peɪstri] .
**Trim off surplus pastry .**
修剪 离开 剩余 糕点 .

切掉多余的酥皮。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) - ['mɪnɪts] ;
**Bake in hot oven ( 450° F . ) 15 minutes ;**
烤 在 热的 烤箱 ( 450° F . ) - 分钟 ;

在高温烤箱（450°F）中烘烤15分钟；

[ðen] [dɪ'kri:s] [hi:t] [tu:; tə] ['mɒdərət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ɔ:(r)] [ʌn'tɪl]

**then decrease heat to moderate ( 350° F . ) and bake 30 minutes longer , or until**

然后 减少 热 到 缓和 ( 350° F . ) 和 烤 - 分钟 更长 , 或者 直到

['fɪlɪŋ] [ɪz] [kʊkt] . -

**filling is cooked . 16**

填充 是 煮熟 . -

然后将火调至中火（350°F/175°C），再烤30分钟，或直至馅料熟透。16

---

[fɔ:(r); fə(r)] [ˌsu:'fleɪz] [ænd; ənd] ['ɒmləts] [ðæt] [raɪz] [haɪ] [ænd; ənd] [steɪ] [haɪ]

**For soufflés and omelets that rise high and stay high**

为了 舒芙蕾 和 煎蛋卷 那 上升 高的 和 停留 高的

为了让舒芙蕾和煎蛋卷蓬松高耸，并保持高耸状态。

---

['eɪprɪkɒt] ['ɒmlət] . . . [si:] ['resəpi] [ɒn] [peɪdʒ] -

**Apricot Omelet . . . see recipe on page 1717**

杏 煎蛋卷 . . . 看 食谱 在 页 -

杏子煎蛋卷.....食谱见第1717页。

---

['flʌfi] ['ɒmlət]

**FLUFFY OMELET**

蓬松的 煎蛋卷

蓬松煎蛋卷

---

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

**2 tablespoons Minute Tapioca**

2 汤匙 分钟 木薯

2汤匙速溶木薯粉

---

¾ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

**¾ teaspoon salt**

¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

---

⅛ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]

**⅛ teaspoon pepper**

⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

---

¾ [kʌp] [mɪlk]

**¾ cup milk**

¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

---

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtə(r)]

**1 tablespoon butter**

1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

---

[fɔ:r] [eg] [jəʊk] , ['bi:t(ə)n] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['lemən] - ['kʌləd]

**4 egg yolks , beaten until thick and lemon - colored**

4 蛋 蛋黄 , 被打败 直到 厚的 和 柠檬 - 有色

4个蛋黄，打发至浓稠且呈柠檬色

---

[fɔ:r] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['bi:t(ə)n]

**4 egg whites , stiffly beaten**

4 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

4个蛋清，打发至硬性发泡

---

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , [sɔ:lt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

**Combine Minute Tapioca , salt , pepper , and milk in top of double boiler .**

结合 分钟 木薯 , 盐 , 胡椒 , 和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将速溶木薯粉、盐、胡椒粉和牛奶放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['əʊvə(r)]['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [θriː][tuː; tə][faɪv] ['mɪnɪts]

| **Place** | **over** | **rapidly** | **boiling** | **water** | **,** | **bring** | **to** | **scalding** | **point** | **(** | **allow** | **3** | **to** | **5** | **minutes** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 超过 | 快速 | 沸腾 | 水 | , | 带来 | 到 | 烫 | 观点 | ( | 允许 | 3 | 到 | 5 | 分钟 |

) ,

**) ,**

) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约3至5分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .

| **and** | **cook** | **5** | **minutes** | **,** | **stirring** | **frequently** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 厨师 | 5 | 分钟 | , | 搅拌 | 频繁地 | . |

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)] .

| **Add** | **butter** | **.** |
|---|---|---|
| 添加 | 黄油 | . |

加入黄油。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [let] [kuːl] ['slaɪtli] [waɪl] ['biːtɪŋ] [egz] .

| **Remove** | **from** | **boiling** | **water** | **;** | **let** | **cool** | **slightly** | **while** | **beating** | **eggs** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 消除 | 从 | 沸腾 | 水 | ; | 让 | 凉爽的 | 轻微地 | 尽管 | 殴打 | 鸡蛋 | . |

从沸水中取出；在打散鸡蛋的同时稍微冷却。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .

| **Add** | **egg** | **yolks** | **and** | **mix** | **well** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 蛋 | 蛋黄 | 和 | 混合 | 出色地 | . |

加入蛋黄并搅拌均匀。

[fəʊld][ɪn] [eg] ['waɪts] .

| **Fold** | **in** | **egg** | **whites** | **.** |
|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 在 | 蛋 | 白人 | . |

轻轻拌入蛋白。

[pɔː(r)]['ɪntuː][hɒt] , ['bʌtəd] - - [ɪntʃ] ['fraɪɪŋ] [pæn] .

| **Pour** | **into** | **hot** | **,** | **buttered** | **10** | **-** | **inch** | **frying** | **pan** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 倒 | 进入 | 热的 | , | 涂黄油的 | - | - | 英寸 | 煎炸 | 平底锅 | . |

倒入热的、涂了黄油的10英寸煎锅中。

[kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [fleɪm] [θriː] ['mɪnɪts] .

| **Cook** | **over** | **low** | **flame** | **3** | **minutes** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 厨师 | 超过 | 低的 | 火焰 | 3 | 分钟 | . |

小火煮3分钟。

[ðen] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ( 350° [ef] . ) - ['mɪnɪts] .

| **Then** | **bake** | **in** | **moderate** | **oven** | **(** | **350°** | **F** | **.** | **)** | **15** | **minutes** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 然后 | 烤 | 在 | 缓和 | 烤箱 | ( | 350° | F | . | ) | - | 分钟 | . |

然后放入中等温度的烤箱（350°F）烘烤15分钟。

['ɒmlət] [ɪz] [sə'fɪʃntli] [kʊkt] [wen] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪn'sɜːtɪd] ['kʌmz] [aʊt] [kliːn] .

| **Omelet** | **is** | **sufficiently** | **cooked** | **when** | **a** | **knife** | **inserted** | **comes** | **out** | **clean** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 煎蛋卷 | 是 | 足够 | 煮熟 | 什么时候 | 一个 | 刀 | 插入 | 来 | 出去 | 干净的 | . |

煎蛋卷熟透的标志是：用刀插入煎蛋卷中心，拔出时刀面干净即可。

[fəʊld] ['keəfəli] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn][hɒt]['plætə(r)] .

| **Fold** | **carefully** | **and** | **serve** | **on** | **hot** | **platter** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 小心 | 和 | 服务 | 在 | 热的 | 拼盘 | . |

小心折叠后放在热盘上即可食用。

[sɜːrvz] [sɪks] .

| **Serves** | **6** | **.** |
|---|---|---|
| 服务 | 6 | . |

可供 6 人食用。

['eɪprɪkɒt] ['ɒmlət]
**APRICOT** **OMELET**
杏 煎蛋卷

杏子煎蛋卷

[prɪ'peə(r)] ['flʌfi] ['ɒmlət] ( [ə'bʌv] ) .
**Prepare** **Fluffy** **Omelet** **(** **above** **)** **.**
准备 蓬松的 煎蛋卷 ( 多于 ) .

准备蓬松的煎蛋卷（见上图）。

[spred] ['eɪprɪkɒt][dʒæm][ɒn] [beɪkt] ['ɒmlət] ; [ðen] [fəʊld][ænd; ənd] [dʌst] [wɪð] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] .
**Spread** **apricot** **jam** **on** **baked** **omelet** **;** **then** **fold** **and** **dust** **with** **confectioners** **'** **sugar** **.**
传播 杏 果酱 在 烘焙 煎蛋卷 ; 然后 折叠 和 灰尘 和 糖果商 - 糖 .

在烤好的煎蛋卷上涂抹杏子果酱；然后对折，撒上糖粉。

[sɜːv] [hɒt][æz; əz][meɪn] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['lʌntʃən] [ɔː(r)]['sʌpə(r)] .
**Serve** **hot** **as** **main** **dish** **for** **luncheon** **or** **supper** **.**
服务 热的 作为 主要的 盘子 为了 午餐 或者 晚餐 .

趁热作为午餐或晚餐的主菜食用。

[sɜːrvz] [sɪks] .
**Serves** **6** **.**
服务 6 .

可供 6 人食用。

['ʌnjən] ['ɒmlət]
**ONION** **OMELET**
洋葱 煎蛋卷

洋葱煎蛋卷

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
**2** **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn][kʌp] [mɪnst] ['ʌnjənz]
**1** **cup** **minced** **onions**
1 杯子 剁碎 洋葱

杯切碎的洋葱

[wʌn] ['tiːspuːn] ['flaʊə(r)]
**1** **teaspoon** **flour**
1 茶匙 面粉

1茶匙面粉

¼ [kʌp]['wɔːtə(r)]
**¼** **cup** **water**
¼ 杯子 水

¼ 杯水

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**¼** **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)]
**Dash** **of** **pepper**
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[wʌn]['resəpi] ['flʌfi] ['ɒmlət] ( [ə'bʌv] )
**1** **recipe** **Fluffy** **Omelet** **(** **above** **)**
1 食谱 蓬松的 煎蛋卷 ( 多于 )

1. 蓬松煎蛋卷食谱（上图）

[melt] ['bʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [kʊk] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [fleɪm] [ʌn'tɪl] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] .

| **Melt** | **butter** | **;** | **add** | **onions** | **and** | **cook** | **over** | **low** | **flame** | **until** | **onions** | **are** | **tender** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 熔化 | 黄油 | ; | 添加 | 洋葱 | 和 | 厨师 | 超过 | 低的 | 火焰 | 直到 | 洋葱 | 是 | 投标 | . |

融化黄油；加入洋葱，小火慢煮至洋葱变软。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] .

| **Add** | **flour** | **and** | **mix** | **well** | **;** | **then** | **add** | **water** | **and** | **seasoning** | **and** | **cook** | **5** | **minutes** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 面粉 | 和 | 混合 | 出色地 | ; | 然后 | 添加 | 水 | 和 | 调料 | 和 | 厨师 | 5 | 分钟 | . |

加入面粉并搅拌均匀；然后加入水和调味料，煮5分钟。

[prɪ'peə(r)] ['ɒmlət] .

| **Prepare** | **omelet** | **.** |
|---|---|---|
| 准备 | 煎蛋卷 | . |

准备煎蛋卷。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] [hɒt] ['plætə(r)] .

| **Turn** | **out** | **on** | **hot** | **platter** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 出去 | 在 | 热的 | 拼盘 | . |

放在热盘子上烤熟。

[pleɪs] ['ʌnjən] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'twiːn] ['fəʊldɪd] ['leɪəz] .

| **Place** | **onion** | **mixture** | **between** | **folded** | **layers** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 洋葱 | 混合物 | 之间 | 折叠 | 层 | . |

将洋葱混合物放在折叠好的面皮层之间。

[sɜːrvz] [sɪks] .

| **Serves** | **6** | **.** |
|---|---|---|
| 服务 | 6 | . |

可供 6 人食用。

['dʌtʃəs] [suːp]

| **DUCHESS** | **SOUP** |
|---|---|
| 公爵夫人 | 汤 |

公爵夫人汤

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

| **2** | **tablespoons** | **Minute** | **Tapioca** |
|---|---|---|---|
| 2 | 汤匙 | 分钟 | 木薯 |

2汤匙速溶木薯粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **1** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| 1 | 茶匙 | 盐 |

1茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]

| **⅛** | **teaspoon** | **pepper** |
|---|---|---|
| ⅛ | 茶匙 | 胡椒 |

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]

| **1** | **tablespoon** | **minced** | **onion** |
|---|---|---|---|
| 1 | 汤匙 | 剁碎 | 洋葱 |

1汤匙切碎的洋葱

[fɔːr] [kʌps] [mɪlk]

| **4** | **cups** | **milk** |
|---|---|---|
| 4 | 杯子 | 牛奶 |

杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
**2** **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

½ [kʌp] ['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [tʃiːz]
**½** **cup** **grated** **American** **cheese**
½ 杯子 磨碎的 美国人 奶酪

半杯磨碎的美式奶酪

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] ['pɑːsli]
**2** **tablespoons** **chopped** **parsley**
2 汤匙 切碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
**Combine** **Minute** **Tapioca** **,** **salt** **,** **pepper** **,** **onion** **,** **and** **milk** **in** **top** **of** **double** **boiler** **.**
结合 分钟 木薯 , 盐 , 胡椒 , 洋葱 , 和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将速溶木薯粉、盐、胡椒粉、洋葱和牛奶放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdlɪ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [faɪv] [tuː; tə] ['sɛvən]
**Place** **over** **rapidly** **boiling** **water** **,** **bring** **to** **scalding** **point** **(** **allow** **5** **to** **7**
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 5 到 7
['mɪnɪts] ) ,
**minutes** **)** **,**
分钟 ) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
**and** **cook** **5** **minutes** **,** **stirring** **frequently** **.**
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] , [tʃiːz] , [ænd; ənd] ['pɑːsli] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [ɪz] ['meltɪd] .
**Add** **butter** **,** **cheese** **,** **and** **parsley** **,** **and** **cook** **until** **cheese** **is** **melted** **.**
添加 黄油 , 奶酪 , 和 香菜 , 和 厨师 直到 奶酪 是 融化 .

加入黄油、奶酪和欧芹，煮至奶酪融化。

[sɜːrvz] [fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] . -
**Serves** **4** **to** **6** **.** **18**
服务 4 到 6 . -

可供 4 至 6 人食用。18

[biːf] [brɒθ] [wɪð] [ˌtæpi'əʊkə]
**BEEF** **BROTH** **WITH** **TAPIOCA**
牛肉 肉汤 和 木薯

木薯牛肉汤

[wʌn] [paʊnd] [biːf] , [daɪst]
**1** **pound** **beef** **,** **diced**
1 磅 牛肉 , 切丁

1磅牛肉，切丁

['sɛvən] [kʌps] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
**7** **cups** **cold** **water**
7 杯子 寒冷的 水

杯冷水

[wʌn] [kʌp] [daɪst] ['kærət]
**1** **cup** **diced** **carrot**
1 杯子 切丁 胡萝卜

杯切丁胡萝卜

¼ [kʌp] [daɪst] ['seləri]
**¼ cup diced celery**
¼ 杯子 切丁 芹菜

¼ 杯切丁芹菜

[wʌn] [slaɪs] [smɔːl] ['ʌnjən]
**1 slice small onion**
1 片 小的 洋葱

片小洋葱

[smɔːl] [piːs] [beɪ] [liːf]
**Small piece bay leaf**
小的 片 湾 叶子

一小片月桂叶

1¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**1¼ teaspoons salt**
1¼ 茶匙 盐

1¼茶匙盐

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**2½ tablespoons Minute Tapioca**
2½ 汤匙 分钟 木薯

2½ 汤匙速溶木薯粉

['kʌvə(r)] [miːt] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [brɪŋ] ['sləʊli] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
**Cover meat with cold water and bring slowly to boiling point .**
覆盖 肉 和 寒冷的 水 和 带来 缓慢地 到 沸腾 观点 .

用冷水没过肉，慢慢煮沸。

['sɪmə(r)] ['dʒentli][θriː] ['aʊəz] .
**Simmer gently 3 hours .**
煨 轻轻地 3 小时 .

小火慢炖3小时。

[ˌeɪ diː 'diː]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd] ['siːzniŋz] [ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] .
**Add vegetables and seasonings and cook 30 minutes .**
添加 蔬菜 和 调味料 和 厨师 - 分钟 .

加入蔬菜和调味料，煮30分钟。

[streɪn] .
**Strain .**
拉紧 .

拉紧。

[tʃɪl] ; [rɪ'muːv] [fæt] .
**Chill ; remove fat .**
寒意 ; 消除 胖的 .

冷却后，去除油脂。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)][də'rekt] [hiːt] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]['grædʒuəli][ænd; ənd][bɔɪl]
**Bring to a boil over direct heat ; add Minute Tapioca gradually and boil**
带来 到 一个 熬 超过 直接的 热 ; 添加 分钟 木薯 逐步地 和 熬
['brɪskli] [ə'baʊt][wʌn] ['mɪnɪt] ,
**briskly about 1 minute ,**
轻快地 关于 1 分钟 ,

用明火煮沸；逐渐加入速溶木薯粉，快速煮沸约1分钟。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
**stirring constantly .**
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[sɜːrvz] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] .
**Serves** **4** **to** **6** **.**
服务 4 到 6 .

可供 4 至 6 人食用。

['seləri] [suːp]
**CELERY** **SOUP**
芹菜 汤

芹菜汤

1½ [kʌps] [kʌt] ['seləri] [stɔːks] [ænd; ənd] [liːvz]
**1½** **cups** **cut** **celery** **stalks** **and** **leaves**
1½ 杯子 切 芹菜 茎 和 树叶

1.5 杯切碎的芹菜茎和叶子

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]
**1** **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[θriː] [kʌps] [rɪtʃ] [mɪlk] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [miːt] [brɒθ] ,
**3** **cups** **rich** **milk** **and** **1** **cup** **chicken** **or** **meat** **broth** **,**
3 杯子 富有的 牛奶 和 1 杯子 鸡 或者 肉 肉汤 ,

3杯浓牛奶和1杯鸡汤或肉汤，

[ɔː(r)] [fɔːr] [kʌps] [rɪtʃ] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] ['buːjɒn; 'buːjõ] [kjuːbz] ( ['tʃɪkɪn] ['fleɪvə(r)] )
**or** **4** **cups** **rich** **milk** **and** **2** **bouillon** **cubes** **(** **chicken** **flavor** **)**
或者 4 杯子 富有的 牛奶 和 2 肉汤 立方体 ( 鸡 味道 )

或者 4 杯浓牛奶和 2 块鸡汤块

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**3** **tablespoons** **Minute** **Tapioca**
3 汤匙 分钟 木薯

3汤匙速溶木薯粉

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**1½** **teaspoons** **salt**
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt]
**¼** **teaspoon** **celery** **salt**
¼ 茶匙 芹菜 盐

¼茶匙芹菜盐

[dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en]
**Dash** **of** **Cayenne**
短跑 的 辣椒

少许卡宴辣椒

¼ ['tiːspuːn] [skreɪpt] ['ʌnjən]
**¼** **teaspoon** **scraped** **onion**
¼ 茶匙 刮擦 洋葱

¼茶匙洋葱碎

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
**3** **tablespoons** **butter**
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[kʊk] ['seləri] [ɪn]['wɔːtə(r)] - ['mɪnɪts] .
**Cook** **celery** **in** **water** **10** **minutes** **.**
厨师 芹菜 在 水 - 分钟 .

将芹菜放入水中煮10分钟。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

# 用新款速溶木薯粉更快地烹制您(Faster Ways to Favorite Dishes With the )



[kəm'baɪn] [wɪð] [mɪlk] ['mɪkstʃə(r)] .
**Combine** **with** **milk** **mixture** **.**
结合 和 牛奶 混合物 .

与牛奶混合物混合。

['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , [sɔːlt] , ['seləri] [sɔːlt] , [keɪ'en] , [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
**Minute** **Tapioca** **,** **salt** **,** **celery** **salt** **,** **Cayenne** **,** **and** **onion** **in** **top** **of** **double** **boiler** **.**
分钟 木薯 , 盐 , 芹菜 盐 , 辣椒 , 和 洋葱 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将木薯粉、盐、芹菜盐、辣椒粉和洋葱放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [faɪv] [tuː; tə] ['sɛvən] ['mɪnɪts] ) ,
**Place** **over** **rapidly** **boiling** **water** **,** **bring** **to** **scalding** **point** **(** **allow** **5** **to** **7** **minutes** **)** **,**
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 5 到 7 分钟 ) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约5至7分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
**and** **cook** **5** **minutes** **,** **stirring** **frequently** **.**
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] .
**Add** **butter** **.**
添加 黄油 .

加入黄油。

[sɜːrvz] [fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] .
**Serves** **4** **to** **6** **.**
服务 4 到 6 .

可供 4 至 6 人食用。

[tʃiːz] ['sʊfleɪ]
**CHEESE** **SOUFFLÉ**
奶酪 舒芙蕾

奶酪舒芙蕾

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**3** **tablespoons** **Minute** **Tapioca**
3 汤匙 分钟 木薯

3汤匙速溶木薯粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**1** **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
**1** **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [tʃiːz]
**1 cup grated American cheese**
1 杯子 磨碎的 美国人 奶酪

杯磨碎的美式奶酪

[θriː] [eg] [jəʊk] , ['biːt(ə)n] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['lemən] - ['kʌləd]
**3 egg yolks , beaten until thick and lemon - colored**
3 蛋 蛋黄 , 被打败 直到 厚的 和 柠檬 - 有色

3个蛋黄，打发至浓稠且呈柠檬色

[θriː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]
**3 egg whites , stiffly beaten**
3 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
**Combine Minute Tapioca , salt , and milk in top of double boiler .**
结合 分钟 木薯 , 盐 , 和 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将速溶木薯粉、盐和牛奶放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] ['mɪnɪts]
**Place over rapidly boiling water , bring to scalding point ( allow 3 to 5 minutes**
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 3 到 5 分钟
) ,
**) ,**
) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约3至5分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
**and cook 5 minutes , stirring frequently .**
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃiːz] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['meltɪd] .
**Add cheese and stir until melted .**
添加 奶酪 和 搅拌 直到 融化 .

加入奶酪，搅拌至融化。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [let] [kuːl] ['slaɪtli] [waɪl] ['biːtɪŋ] [egz] .
**Remove from boiling water ; let cool slightly while beating eggs .**
消除 从 沸腾 水 ; 让 凉爽的 轻微地 尽管 殴打 鸡蛋 .

从沸水中取出；在打散鸡蛋的同时稍微冷却。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
**Add egg yolks and mix well .**
添加 蛋 蛋黄 和 混合 出色地 .

加入蛋黄并搅拌均匀。

[fəʊld] [ɪn] [eg] ['waɪts] .
**Fold in egg whites .**
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
**Turn into greased baking dish .**
转动 进入 涂油 烘烤 盘子 .

倒入抹了油的烤盘中。

[pleɪs] [ɪn] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ( 350° [ef] . ) - ['mɪnɪts] ,
**Place in pan of hot water and bake in moderate oven ( 350° F . ) 50 minutes ,**
地方 在 平底锅 的 热的 水 和 烤 在 缓和 烤箱 ( 350° F . ) - 分钟 ,

放入装有热水的烤盘中，在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤50分钟。

[ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈsʊfleɪ] [ɪz] [fɜːm] .
**or** **until** **soufflé** **is** **firm** **.**
或者 直到 舒芙蕾 是 公司 .

或者直到舒芙蕾凝固为止。

[sɜːrvz] [sɪks] . -
**Serves** **6** **.** **19**
服务 6 . -

可供 6.19 人食用

[ˈtʃɪkɪn] [pɒt] [paɪ]
**CHICKEN** **POT** **PIE**
鸡 锅 馅饼

鸡肉馅饼

2½ [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə]
**2½** **tablespoons** **Minute** **Tapioca**
2½ 汤匙 分钟 木薯

2½ 汤匙速溶木薯粉

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
**¼** **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[dæʃ] [ɒv; əv] [ˈpepə(r)]
**Dash** **of** **pepper**
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[dæʃ] [ɒv; əv] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
**Dash** **of** **paprika**
短跑 的 辣椒

少许辣椒粉

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)]
**2** **tablespoons** **melted** **butter**
2 汤匙 融化 黄油

2汤匙融化的黄油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kʊkt] [ˈtʃɪkɪn] , [kʌt] [ɪn] [ˈpiːsɪz]
**2** **cups** **cooked** **chicken** **,** **cut** **in** **pieces**
2 杯子 煮熟 鸡 , 切 在 件

杯切块熟鸡肉

1¼ [kʌps] [mɪlk] [ɔː(r)] [ˈtʃɪkɪn] [stɒk]
**1¼** **cups** **milk** **or** **chicken** **stock**
1¼ 杯子 牛奶 或者 鸡 库存

1¼ 杯牛奶或鸡汤

[sɪks] [tuː; tə] [eɪt] [ʌnˈbeɪkt] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] [ˈbɪskɪts] , [rəʊld] ¼ [ɪntʃ] [θɪk]
**6** **to** **8** **unbaked** **baking** **powder** **biscuits** **,** **rolled** **¼** **inch** **thick**
6 到 8 未烘焙的 烘烤 粉末 饼干 , 滚动 ¼ 英寸 厚的

6至8块未烘焙的泡打粉饼干，擀成¼英寸厚

[kəmˈbaɪn] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪn] [ˈɔːdə(r)] [ˈgɪv(ə)n] .
**Combine** **ingredients** **in** **order** **given** **.**
结合 原料 在 命令 给定 .

按顺序混合所有材料。

[tɜːn] [ˈɪntuː] [griːzd] [ˈkæsərəʊl] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [hɒt] [ˈʌv(ə)n] ( 425° [ef] . ) - [ˈmɪnɪts] ,
**Turn** **into** **greased** **casserole** **and** **bake** **in** **hot** **oven** **(** **425°** **F** **.** **)** **25** **minutes** **,**
转动 进入 涂油 沙锅 和 烤 在 热的 烤箱 ( 425° F . ) - 分钟 ,

将面糊倒入抹了油的砂锅中，放入预热至华氏425度（摄氏220度）的烤箱中烘烤25分钟。

['stɜːrɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] [twaɪs] ['djʊərɪŋ] [fɜːst] - ['mɪnɪts] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] .

| **stirring** | **mixture** | **twice** | **during** | **first** | **10** | **minutes** | **of** | **baking** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 搅拌 | 混合物 | 两次 | 期间 | 第一的 | - | 分钟 | 的 | 烘烤 | . |

在烘烤的前 10 分钟内搅拌混合物两次。

[pleɪs] ['bɪskɪts] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] ['mɪkstʃə(r)] ['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [beɪkt] - ['mɪnɪts] ;

| **Place** | **biscuits** | **on** | **top** | **of** | **chicken** | **mixture** | **after** | **it** | **has** | **baked** | **10** | **minutes** | **;** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 饼干 | 在 | 顶部 | 的 | 鸡 | 混合物 | 后 | 它 | 有 | 烘焙 | - | 分钟 | ; |

将饼干放在鸡肉混合物上，待其烘烤 10 分钟后即可使用；

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['bɪskɪts] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] .

| **return** | **to** | **oven** | **and** | **bake** | **12** | **to** | **15** | **minutes** | **longer** | **,** | **or** | **until** | **biscuits** | **are** | **browned** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 返回 | 到 | 烤箱 | 和 | 烤 | - | 到 | - | 分钟 | 更长 | , | 或者 | 直到 | 饼干 | 是 | 棕色 | . |

放回烤箱，再烤 12 至 15 分钟，或直到饼干变成棕色。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .

| **Serve** | **immediately** | **.** |
|---|---|---|
| 服务 | 立即地 | . |

立即食用。

[sɜːrvz] [fɔːr] .

| **Serves** | **4** | **.** |
|---|---|---|
| 服务 | 4 | . |

可供 4 人食用。

[læm] ['kæsərəʊl]

| **LAMB** | **CASSEROLE** |
|---|---|
| 羊肉 | 沙锅 |

羊肉砂锅

[wʌn] [paʊnd] [brest] [ɒv; əv] [læm] , [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz]

| **1** | **pound** | **breast** | **of** | **lamb** | **,** | **cut** | **in** | **small** | **pieces** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 磅 | 胸部 | 的 | 羊肉 | , | 切 | 在 | 小的 | 件 |

1磅羊胸肉，切成小块

½ [kʌp] [slaɪst] ['ʌnjən]

| **½** | **cup** | **sliced** | **onion** |
|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 切片 | 洋葱 |

半杯切片洋葱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)]

| **1** | **tablespoon** | **butter** |
|---|---|---|
| 1 | 汤匙 | 黄油 |

1汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

| **1** | **cup** | **boiling** | **water** |
|---|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 沸腾 | 水 |

杯沸水

[wʌn] [kʌp] [daɪst] ['kærət]

| **1** | **cup** | **diced** | **carrot** |
|---|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 切丁 | 胡萝卜 |

杯切丁胡萝卜

[wʌn] [kʌp] [daɪst] [pə'teɪtəʊz]

| **1** | **cup** | **diced** | **potatoes** |
|---|---|---|---|
| 1 | 杯子 | 切丁 | 土豆 |

杯切丁土豆

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [təˈmɑːtəʊz]

| 2 | cups | tomatoes |
|---|---|---|
| 2 | 杯子 | 西红柿 |

杯番茄

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| 1½ | teaspoons | salt |
|---|---|---|
| 1½ | 茶匙 | 盐 |

1.5茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]

| ¼ | teaspoon | pepper |
|---|---|---|
| ¼ | 茶匙 | 胡椒 |

¼茶匙胡椒粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə]

| 3 | tablespoons | Minute | Tapioca |
|---|---|---|---|
| 3 | 汤匙 | 分钟 | 木薯 |

3汤匙速溶木薯粉

[braʊn] [læm] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ɪn] ['bʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtə(r)] ; [ðen] [pleɪs] [ɪn] ['kæsərəʊl] .

| Brown | lamb | and | onion | in | butter | ; | add | water | ; | then | place | in | casserole | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 棕色的 | 羊肉 | 和 | 洋葱 | 在 | 黄油 | ; | 添加 | 水 | ; | 然后 | 地方 | 在 | 沙锅 | . |

用黄油将羊肉和洋葱炒至棕色；加水；然后放入砂锅中。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ( 350° [ef] . ) [wʌn] ['aʊə(r)] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] ['tendə(r)] .

| Cover | and | bake | in | moderate | oven | ( | 350° | F | . | ) | 1 | hour | , | or | until | meat | is | tender | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 覆盖 | 和 | 烤 | 在 | 缓和 | 烤箱 | ( | 350° | F | . | ) | 1 | 小时 | , | 或者 | 直到 | 肉 | 是 | 投标 | . |

盖上盖子，放入中等温度（350°F）的烤箱烘烤1小时，或直至肉变软。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] ; ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['beɪkɪŋ] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] .

| Add | remaining | vegetables | and | seasonings | ; | cover | , | and | continue | baking | 30 | minutes | , | or | until | vegetables | are | tender | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 其余的 | 蔬菜 | 和 | 调味料 | ; | 覆盖 | , | 和 | 继续 | 烘烤 | - | 分钟 | , | 或者 | 直到 | 蔬菜 | 是 | 投标 | . |

加入剩余的蔬菜和调味料；盖上盖子，继续烘烤 30 分钟，或直到蔬菜变软。

['sprɪŋk(ə)l] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə] ['əʊvə(r)] [tɒp] [ænd; ənd] [mɪks] ['keəfəli] ; [beɪk] [faɪv] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

| Sprinkle | Minute | Tapioca | over | top | and | mix | carefully | ; | bake | 5 | minutes | longer | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 撒 | 分钟 | 木薯 | 超过 | 顶部 | 和 | 混合 | 小心 | ; | 烤 | 5 | 分钟 | 更长 | . |

在表面撒上速溶木薯粉，轻轻搅拌；再烤 5 分钟。

[sɜːrvz] [sɪks] .

| Serves | 6 | . |
|---|---|---|
| 服务 | 6 | . |

可供 6 人食用。

['ræməkɪn] [ɒv; əv] ['sæmən]

| RAMEKIN | OF | SALMON |
|---|---|---|
| 烤盅 | 的 | 三文鱼 |

一小碟鲑鱼

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə]

| 3 | tablespoons | Minute | Tapioca |
|---|---|---|---|
| 3 | 汤匙 | 分钟 | 木薯 |

3汤匙速溶木薯粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| ½ | teaspoon | salt |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

[dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en]
**Dash of Cayenne**
短跑 的 辣椒

少许卡宴辣椒

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [fleɪkt] ['sæmən]
**2 cups flaked salmon**
2 杯子 片状的 三文鱼

杯碎鲑鱼

½ ['teɪblspuːn] [mɪnst] ['pɑːsli]
**½ tablespoon minced parsley**
½ 汤匙 剁碎 香菜

半汤匙切碎的欧芹

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
**1 cup milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

½ [kʌp] [faɪn] [bred] [krʌmz] , ['bʌtəd]
**½ cup fine bread crumbs , buttered**
½ 杯子 美好的 面包 面包屑 , 涂黄油的

半杯细面包屑，涂上黄油

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , [sɔːlt] , [keɪ'en] , ['sæmən] , ['pɑːsli] , [ænd; ənd] [mɪlk] .
**Combine Minute Tapioca , salt , Cayenne , salmon , parsley , and milk .**
结合 分钟 木薯 , 盐 , 辣椒 , 三文鱼 , 香菜 , 和 牛奶 .

将速溶木薯粉、盐、辣椒粉、鲑鱼、欧芹和牛奶混合。

[tɜːn] ['ɪntuː] [griːzd] ['ræməkɪn] [ɔː(r)] ['kʌstəd] [kʌps] .
**Turn into greased ramekins or custard cups .**
转动 进入 涂油 烤盅 或者 蛋奶冻 杯子 .

倒入抹了油的烤盅或蛋奶酥杯中。

['kʌvə(r)] [wɪð] [krʌmz] .
**Cover with crumbs .**
覆盖 和 面包屑 .

撒上面包屑。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ( 350° [ef] . ) - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
**Bake in moderate oven ( 350° F . ) 35 minutes , or until done .**
烤 在 缓和 烤箱 ( 350° F . ) - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 35 分钟，或直至烤熟。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .
**Garnish with parsley .**
装饰 和 香菜 .

撒上欧芹碎装饰。

[sɜːv] [wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] ['seləri] , [tə'mɑːtəʊ] , [ɔː(r)] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] [sɔːs] .
**Serve with or without celery , tomato , or pimiento sauce .**
服务 和 或者 没有 芹菜 , 番茄 , 或者 辣椒 酱 .

可搭配芹菜酱、番茄酱或甜椒酱食用。

[sɜːrvz] [sɪks] . -
**Serves 6 . 20**
服务 6 . -

可供 6.20 人食用

['tʃɪkɪn] [krəu'kets]
**CHICKEN CROQUETTES**
鸡 炸丸子

鸡肉丸子

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

| **3** | **tablespoons** | **Minute** | **Tapioca** |
|---|---|---|---|
| 3 | 汤匙 | 分钟 | 木薯 |

3汤匙速溶木薯粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

| **½** | **teaspoon** | **salt** |
|---|---|---|
| ½ | 茶匙 | 盐 |

½茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]

| **⅛** | **teaspoon** | **paprika** |
|---|---|---|
| ⅛ | 茶匙 | 辣椒 |

⅛茶匙辣椒粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] [griːn] ['pepə(r)]

| **2** | **tablespoons** | **minced** | **green** | **pepper** |
|---|---|---|---|---|
| 2 | 汤匙 | 剁碎 | 绿色的 | 胡椒 |

2汤匙切碎的青椒

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ]

| **2** | **tablespoons** | **minced** | **pimiento** |
|---|---|---|---|
| 2 | 汤匙 | 剁碎 | 辣椒 |

2汤匙切碎的甜椒

½ [kʌp] [mɪlk]

| **½** | **cup** | **milk** |
|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 牛奶 |

半杯牛奶

½ [kʌp] ['tʃɪkɪn] [stɒk]

| **½** | **cup** | **chicken** | **stock** |
|---|---|---|---|
| ½ | 杯子 | 鸡 | 库存 |

半杯鸡汤

1½ [kʌps] [tʃɒpt] [kʊkt] ['tʃɪkɪn]

| **1½** | **cups** | **chopped** | **cooked** | **chicken** |
|---|---|---|---|---|
| 1½ | 杯子 | 切碎 | 煮熟 | 鸡 |

1.5 杯切碎的熟鸡肉

['sɪftɪd] [bred] [ɔː(r)]['krækə(r)] [krʌmz]

| **Sifted** | **bread** | **or** | **cracker** | **crumbs** |
|---|---|---|---|---|
| 筛过的 | 面包 | 或者 | 饼干 | 面包屑 |

筛过的面包屑或饼干屑

[wʌn] [eg] , ['biːt(ə)n] [wɪð] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk] [ænd; ənd] [dæʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt]

| **1** | **egg** | **,** | **beaten** | **with** | **3** | **tablespoons** | **milk** | **and** | **dash** | **of** | **salt** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 蛋 | , | 被打败 | 和 | 3 | 汤匙 | 牛奶 | 和 | 短跑 | 的 | 盐 |

1个鸡蛋，打散，加入3汤匙牛奶和少许盐

[kəm'baɪn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , [sɔːlt] , [pə'priːkə; 'pæprɪkə] , [griːn] ['pepə(r)] , [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] , [mɪlk] , [ænd; ənd]

| **Combine** | **Minute** | **Tapioca** | **,** | **salt** | **,** | **paprika** | **,** | **green** | **pepper** | **,** | **pimiento** | **,** | **milk** | **,** | **and** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 结合 | 分钟 | 木薯 | , | 盐 | , | 辣椒 | , | 绿色的 | 胡椒 | , | 辣椒 | , | 牛奶 | , | 和 |

[stɒk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

| **stock** | **in** | **top** | **of** | **double** | **boiler** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 库存 | 在 | 顶部 | 的 | 双倍的 | 锅炉 | . |

将速溶木薯粉、盐、辣椒粉、青椒、甜椒、牛奶和高汤放入双层蒸锅的上层。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdlɪ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [θriː][tuː; tə][faɪv] ['mɪnɪts]

| **Place** | **over** | **rapidly** | **boiling** | **water** | **,** | **bring** | **to** | **scalding** | **point** | **(** | **allow** | **3** | **to** | **5** | **minutes** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 地方 | 超过 | 快速 | 沸腾 | 水 | , | 带来 | 到 | 烫 | 观点 | ( | 允许 | 3 | 到 | 5 | 分钟 |

) ,

**) ,**

) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约3至5分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .

| **and** | **cook** | **5** | **minutes** | **,** | **stirring** | **frequently** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 厨师 | 5 | 分钟 | , | 搅拌 | 频繁地 | . |

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .

| **Add** | **chicken** | **and** | **mix** | **thoroughly** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 鸡 | 和 | 混合 | 彻底 | . |

加入鸡肉并充分搅拌。

[tʃɪl] — ['mɪkstʃə(r)] [ 'θikən ] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] .

| **Chill** | **—** | **mixture** | **thickens** | **as** | **it** | **cools** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 寒意 | — | 混合物 | 增厚 | 作为 | 它 | 冷却 | . |

冷却——混合物冷却后会变稠。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [bɔːlz] .

| **Shape** | **into** | **balls** | **.** |
|---|---|---|---|
| 形状 | 进入 | 球 | . |

揉成球状。

[rəʊl][ɪn] [krʌmz] , [dɪp][ɪn] [eg] ['mɪkstʃə(r)] , [ðen] [rəʊl] [ə'gen] [ɪn] [krʌmz] .

| **Roll** | **in** | **crumbs** | **,** | **dip** | **in** | **egg** | **mixture** | **,** | **then** | **roll** | **again** | **in** | **crumbs** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 卷 | 在 | 面包屑 | , | 蘸 | 在 | 蛋 | 混合物 | , | 然后 | 卷 | 再次 | 在 | 面包屑 | . |

裹上面包屑，蘸上蛋液，再裹上面包屑。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [fæt] ( 390° [ef] . ) [wʌn] ['mɪnɪt] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['gəʊldən] [braʊn] .

| **Fry** | **in** | **deep** | **fat** | **(** | **390°** | **F** | **.** | **)** | **1** | **minute** | **,** | **or** | **until** | **golden** | **brown** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炒 | 在 | 深的 | 胖的 | ( | 390° | F | . | ) | 1 | 分钟 | , | 或者 | 直到 | 金的 | 棕色的 | . |

在 390°F 的油炸 1 分钟，或炸至金黄色。

[dreɪn] [ɒn] [sɒft] , [ʌn'gleɪzd] ['peɪpə(r)] .

| **Drain** | **on** | **soft** | **,** | **unglazed** | **paper** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 流走 | 在 | 柔软的 | , | 未上釉 | 纸 | . |

沥干水分，放在柔软、无光泽的纸巾上。

[sɜːv] [wɪð] [kriːmd] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [red] ['kʌrənt] ['dʒeli] .

| **Serve** | **with** | **creamed** | **mushrooms** | **and** | **red** | **currant** | **jelly** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 服务 | 和 | 奶油 | 蘑菇 | 和 | 红色的 | 黑醋栗 | 果冻 | . |

佐以奶油蘑菇和红醋栗果冻。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .

| **Garnish** | **with** | **parsley** | **.** |
|---|---|---|---|
| 装饰 | 和 | 香菜 | . |

撒上欧芹碎装饰。

[meɪks] [eit] [krəu'kets] .

| **Makes** | **8** | **croquettes** | **.** |
|---|---|---|---|
| 制作 | 8 | 炸丸子 | . |

可做8个炸丸子。

['tɜːki] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [ðɪs] ['resəpi] .

| **Turkey** | **may** | **be** | **substituted** | **for** | **chicken** | **in** | **this** | **recipe** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 火鸡 | 可能 | 是 | 替代 | 为了 | 鸡 | 在 | 这 | 食谱 | . |

这道菜谱中可以用火鸡肉代替鸡肉。

['seɪvəri] [miːt] [ləʊf]
**SAVORY MEAT LOAF**
美味的 肉 面包

美味肉饼

[ˌtuːˈtuː] [θɪn] [ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] ['slaɪsɪz][sɔːlt] [pɔːk] , [daɪst]
**2 thin 2 - inch slices salt pork , diced**
2 薄的 2 - 英寸 切片 盐 猪肉 , 切丁

2片2英寸厚的咸猪肉片，切丁

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] ['ʌnjən]
**2 tablespoons minced onion**
2 汤匙 剁碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [raʊnd] [biːf] , [graʊnd]
**2 pounds round beef , ground**
2 磅 圆形的 牛肉 , 地面

2磅牛圆肉，绞碎

½ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə]
**½ cup Minute Tapioca**
½ 杯子 分钟 木薯

半杯速溶木薯粉

2½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**2½ teaspoons salt**
2½ 茶匙 盐

2½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]
**¼ teaspoon pepper**
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [streɪnd] [kænd] [təˈmɑːtəʊz] ( [dʒuːs][ænd; ənd] [pʌlp] )
**2 cups strained canned tomatoes ( juice and pulp )**
2 杯子 紧张 罐装 西红柿 ( 汁 和 纸浆 )

杯滤干的罐装番茄（汁液和果肉）

[draɪ] [aʊt] [sɔːlt] [pɔːk] , [ˌeɪ diː ˈdiː] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl] ['gəʊldən] [braʊn] .
**Dry out salt pork , add onion , and cook until golden brown .**
干燥 出去 盐 猪肉 , 添加 洋葱 , 和 厨师 直到 金的 棕色的 .

将咸肉炒干，加入洋葱，炒至金黄色。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [pɔːk] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd] ['drɪpɪŋ] [tuː; tə]['ʌðə(r)] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .
**Add pork , onion , and drippings to other ingredients and mix thoroughly .**
添加 猪肉 , 洋葱 , 和 滴落物 到 其他 原料 和 混合 彻底 .

将猪肉、洋葱和肉汁加入其他食材中，充分搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn][ləʊf][pæn][ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) - ['mɪnɪts] ;
**Bake in loaf pan in hot oven ( 450° F . ) 15 minutes ;**
烤 在 面包 平底锅 在 热的 烤箱 ( 450° F . ) - 分钟 ;

在面包模具中，于高温烤箱（450°F）烘烤15分钟；

[ðen] [dɪˈkriːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɒdərət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [dʌn] .
**then decrease heat to moderate ( 350° F . ) and bake 30 minutes longer , or until done .**
然后 减少 热 到 缓和 ( 350° F . ) 和 烤 - 分钟 更长 , 或者 直到 完毕 .

然后将火力调至中火（350°F），再烤 30 分钟，或直至烤熟。

[sɜːv] [hɒt][ɔː(r)][kəʊld] .
**Serve hot or cold .**
服务 热的 或者 寒冷的 .

热食或冷食皆可。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] [kres] .
**Garnish with parsley or water cress .**
装饰 和 香菜 或者 水 豆瓣菜 .

用欧芹或西洋菜装饰。

[sɜːrvz] - .
**Serves 10 .**
服务 - .

可供 10 人食用。

[hæm] [ləʊf]
**HAM LOAF**
火腿 面包

火腿面包

½ [kʌp] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**½ cup Minute Tapioca**
½ 杯子 分钟 木薯

半杯速溶木薯粉

¼ ['tiːspuːn] ['pepə(r)]
**¼ teaspoon pepper**
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə; 'pæprɪkə]
**¼ teaspoon paprika**
¼ 茶匙 辣椒

¼茶匙辣椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]
**1 teaspoon Worcestershire sauce**
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]
**1 tablespoon minced onion**
1 汤匙 剁碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

[wʌn] [paʊnd] [liːn] [hæm] , [graʊnd]
**1 pound lean ham , ground**
1 磅 倾斜 火腿 , 地面

1磅瘦火腿碎

[wʌn] [paʊnd] [liːn] [pɔːk] , [graʊnd]
**1 pound lean pork , ground**
1 磅 倾斜 猪肉 , 地面

1磅瘦猪肉末

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
**2 cups milk**
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] [ɪn]['ɔːdə(r)]['gɪv(ə)n] .
**Combine ingredients in order given .**
结合 原料 在 命令 给定 .

按顺序混合所有材料。

[beɪk] [ɪn][ləʊf][pæn][ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] ( 450° [ef] . ) - ['mɪnɪts] ;
**Bake in loaf pan in hot oven ( 450° F . ) 15 minutes ;**
烤 在 面包 平底锅 在 热的 烤箱 ( 450° F . ) - 分钟 ;

在面包模具中，于高温烤箱（450°F）烘烤15分钟；

[ðen] [dɪ'kriːs] [hiːt] [tuː; tə] ['mɒdərət] ( 350° [ef] . ) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .
**then decrease heat to moderate ( 350° F . ) and bake 45 minutes longer , or until done .**
然后 减少 热 到 缓和 ( 350° F . ) 和 烤 - 分钟 更长 , 或者 直到 完毕 .

然后将火力调至中火（350°F），再烤 45 分钟，或直至烤熟。

[rʌb] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] [wɪð] ['gɑːlɪk] [bɪ'fɔː(r)] ['mɪksɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
**Rub mixing bowl with garlic before mixing , if desired .**
擦 混合 碗 和 蒜 前 混合 , 如果 想要的 .

如果需要，可以在搅拌前用蒜瓣擦拭搅拌碗。

[sɜːv] [hɒt][ɔː(r)][kəʊld] .
**Serve hot or cold .**
服务 热的 或者 寒冷的 .

热食或冷食皆可。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .
**Garnish with parsley .**
装饰 和 香菜 .

撒上欧芹碎装饰。

[sɜːrvz] - . -
**Serves 10 . 21**
服务 - . -

可供 10.21 人食用

[miːt] [ləʊvz] [ænd; ənd] [krəu'kets] [ðæt] [kiːp] [ðeə(r)] [ʃeɪp] , [jet] [ɑː(r); ə(r)] [mɔɪst] . . . .
**Meat loaves and croquettes that keep their shape , yet are moist . . . .**
肉 面包 和 炸丸子 那 保持 他们的 形状 , 然而 是 潮湿 . . . .

肉饼和炸丸子能保持形状，而且口感湿润.....

['seɪvəri] [miːt] [ləʊf] . . . [siː] ['resəpi][ɒn][peɪdʒ] -
**Savory Meat Loaf . . . see recipe on page 2022**
美味 肉 面包 . . . 看 食谱 在 页 -

美味肉饼.....食谱见第2022页

[və'nɪlə] [aɪs] [kriːm]
**VANILLA ICE CREAM**
香草 冰 奶油

香草冰淇淋

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]
**3 tablespoons Minute Tapioca**
3 汤匙 分钟 木薯

3汤匙速溶木薯粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
**2 cups milk**
2 杯子 牛奶

杯牛奶

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**⅓ cup sugar**
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**¼ teaspoon salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp]
**3 tablespoons light corn syrup**
3 汤匙 光 玉米 糖浆

3汤匙浅色玉米糖浆

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
**2 tablespoons sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts]
**2 egg whites**
2 蛋 白人

2个蛋清

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
**1 cup cream , whipped**
1 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

[wʌn] ['teɪblspuːn] [və'nɪlə]
**1 tablespoon vanilla**
1 汤匙 香草

1汤匙香草精

[ˌeɪ diː 'diː] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [tuː; tə] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
**Add Minute Tapioca to milk in top of double boiler .**
添加 分钟 木薯 到 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将速溶木薯粉加入双层蒸锅上层的牛奶中。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] ['mɪnɪts]
**Place over rapidly boiling water , bring to scalding point ( allow 3 to 5 minutes**
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 3 到 5 分钟
) ,
**) ,**
) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约3至5分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
**and cook 5 minutes , stirring frequently .**
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[streɪn] [hɒt] ['mɪkstʃə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ( [nɒt] ['rʌbɪŋ] ) [θruː] ['veri] [faɪn] [sɪv] , ['ɒntə] ⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] ,
**Strain hot mixture , stirring ( not rubbing ) through very fine sieve , onto ⅓ cup sugar ,**
拉紧 热的 混合物 , 搅拌 ( 不是 擦 ) 通过 非常 美好的 筛 , 到 ⅓ 杯子 糖 ,

将热混合物用细筛过滤，边过滤边搅拌（不要揉搓），然后倒入 ⅓ 杯糖中。

[sɔːlt] , [ænd; ənd] [kɔːn] ['sɪrəp] .
**salt , and corn syrup .**
盐 , 和 玉米 糖浆 .

盐和玉米糖浆。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
**Stir until sugar is dissolved .**
搅拌 直到 糖 是 溶解 .

搅拌至糖完全溶解。

[tʃɪl] .

| **Chill** | **.** |
|---|---|
| 寒意 | . |

寒意。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] ; [fəʊld]['ɪntuː][kəʊld]

| **Add** | **2** | **tablespoons** | **sugar** | **to** | **egg** | **whites** | **and** | **beat** | **until** | **stiff** | **;** | **fold** | **into** | **cold** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 2 | 汤匙 | 糖 | 到 | 蛋 | 白人 | 和 | 打 | 直到 | 僵硬的 | ; | 折叠 | 进入 | 寒冷的 |

[ˌtæpi'əʊkə]['mɪkstʃə(r)] .

| **tapioca** | **mixture** | **.** |
|---|---|---|
| 木薯 | 混合物 | . |

在蛋白中加入 2 汤匙糖，打发至硬性发泡；然后拌入冷的西米糊中。

[fəʊld][ɪn] [kriːm] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

| **Fold** | **in** | **cream** | **and** | **vanilla** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 在 | 奶油 | 和 | 香草 | . |

拌入奶油和香草精。

[tɜːn] ['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ɒv; əv] [ˌɔːtə'mætɪk] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ; [friːz] [æz; əz]['ræpɪdli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] —

| **Turn** | **into** | **freezing** | **tray** | **of** | **automatic** | **refrigerator** | **;** | **freeze** | **as** | **rapidly** | **as** | **possible** | **—** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 冷冻 | 托盘 | 的 | 自动的 | 冰箱 | ; | 冻结 | 作为 | 快速 | 作为 | 可能的 | — |

[θriː][tuː; tə][fɔːr] ['aʊəz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [rɪ'kweɪəd] .

| **3** | **to** | **4** | **hours** | **usually** | **required** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | 到 | 4 | 小时 | 通常 | 必需的 | . |

放入自动冰箱的冷冻盘中；尽快冷冻——通常需要 3 到 4 小时。

[ɔː(r)] [tɜːn] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][kən'teɪnə(r)] , ['kʌvə(r)] ['taɪtli] ,

| **Or** | **turn** | **mixture** | **into** | **container** | **,** | **cover** | **tightly** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 或者 | 转动 | 混合物 | 进入 | 容器 | , | 覆盖 | 紧紧 | , |

或者将混合物倒入容器中，盖紧盖子，

[ænd; ənd] [pæk] [ɪn]['iːkwəl] [pɑːts] [aɪs][ænd; ənd][sɔːlt][ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː] ['aʊəz] .

| **and** | **pack** | **in** | **equal** | **parts** | **ice** | **and** | **salt** | **2** | **to** | **3** | **hours** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 盒 | 在 | 平等的 | 部分 | 冰 | 和 | 盐 | 2 | 到 | 3 | 小时 | . |

用等量的冰和盐腌制 2 到 3 小时。

[meɪks] [wʌn] [kwɔːt] .

| **Makes** | **1** | **quart** | **.** |
|---|---|---|---|
| 制作 | 1 | 夸脱 | . |

可制成1夸脱。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [rɪ'djuːs] [və'nɪlə] [tuː; tə] 1½ ['tiːspuːn] ; [fəʊld][ɪn][wʌn][kʌp] ['beikəz] ['kəʊkənʌt] , ['təʊstɪd]

| **If** | **desired** | **,** | **reduce** | **vanilla** | **to** | **1½** | **teaspoons** | **;** | **fold** | **in** | **1** | **cup** | **Baker's** | **Coconut** | **,** | **toasted** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 如果 | 想要的 | , | 减少 | 香草 | 到 | 1½ | 茶匙 | ; | 折叠 | 在 | 1 | 杯子 | 面包师的 | 椰子 | , | 烤过的 |

[ænd; ənd]['krʌmb(ə)ld] .

| **and** | **crumbled** | **.** |
|---|---|---|
| 和 | 崩溃了 | . |

如果需要，可将香草精减少至 1½ 茶匙；拌入 1 杯烤过的椰蓉。

['tʃɒklət] [aɪs] [kriːm]

| **CHOCOLATE** | **ICE** | **CREAM** |
|---|---|---|
| 巧克力 | 冰 | 奶油 |

巧克力冰淇淋

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

| **3** | **tablespoons** | **Minute** | **Tapioca** |
|---|---|---|---|
| 3 | 汤匙 | 分钟 | 木薯 |

3汤匙速溶木薯粉

[ˌtuː'tuː] [skˈweəz] ['beikəz] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɒklət] , [kʌt] [ɪn] ['piːsɪz]

| **2** | **squares** | **Baker's** | **Unsweetened** | **Chocolate** | **,** | **cut** | **in** | **pieces** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 正方形 | 面包师的 | 无糖 | 巧克力 | , | 切 | 在 | 件 |

2块贝克牌无糖巧克力，切成小块

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]
**2** **cups** **milk**
2 杯子 牛奶

杯牛奶

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
**½** **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
**¼** **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp]
**4** **tablespoons** **light** **corn** **syrup**
4 汤匙 光 玉米 糖浆

4汤匙浅色玉米糖浆

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
**2** **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[ˌtuːˈtuː] [eg] ['waɪts]
**2** **egg** **whites**
2 蛋 白人

2个蛋清

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
**1** **cup** **cream** **,** **whipped**
1 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
**2** **teaspoons** **vanilla**
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[ˌeɪ diː 'diː] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [ænd; ənd] ['tʃɒklət] [tuː; tə] [mɪlk] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
**Add** **Minute** **Tapioca** **and** **chocolate** **to** **milk** **in** **top** **of** **double** **boiler** **.**
添加 分钟 木薯 和 巧克力 到 牛奶 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将速溶木薯粉和巧克力加入双层蒸锅上层的牛奶中。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['ræpɪdli] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] ['skɔːldɪŋ] [pɔɪnt] ( [ə'laʊ] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] ['mɪnɪts]
**Place** **over** **rapidly** **boiling** **water** **,** **bring** **to** **scalding** **point** **(** **allow** **3** **to** **5** **minutes**
地方 超过 快速 沸腾 水 , 带来 到 烫 观点 ( 允许 3 到 5 分钟
) ,
**)** **,**
) ,

置于沸水上，加热至滚烫（约3至5分钟），

[ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
**and** **cook** **5** **minutes** **,** **stirring** **frequently** **.**
和 厨师 5 分钟 , 搅拌 频繁地 .

煮5分钟，期间需经常搅拌。

[biːt] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['biːtə(r)] [tuː; tə] [blend] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] , [ɪf] ['nesəsəri] .
**Beat** **with** **rotary** **egg** **beater** **to** **blend** **all** **ingredients** **,** **if** **necessary** **.**
打 和 旋转 蛋 击打者 到 混合 全部 原料 , 如果 必要的 .

如有必要，可用旋转式打蛋器将所有食材搅拌均匀。

[streɪn] [hɒt] ['mɪkstʃə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ( [nɒt] ['rʌbɪŋ] ) [θruː] ['veri] [faɪn] [sɪv] , ['ɒntə] ½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] ,

| **Strain** | **hot** | **mixture** | **,** | **stirring** | **(** | **not** | **rubbing** | **)** | **through** | **very** | **fine** | **sieve** | **,** | **onto** | **½** | **cup** | **sugar** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 拉紧 | 热的 | 混合物 | , | 搅拌 | ( | 不是 | 擦 | ) | 通过 | 非常 | 美好的 | 筛 | , | 到 | ½ | 杯子 | 糖 | , |

将热混合物用细筛过滤，边过滤边搅拌（不要揉搓），然后倒入半杯糖中。

[sɔːlt] , [ænd; ənd] [kɔːn] ['sɪrəp] .

| **salt** | **,** | **and** | **corn** | **syrup** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 盐 | , | 和 | 玉米 | 糖浆 | . |

盐和玉米糖浆。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .

| **Stir** | **until** | **sugar** | **is** | **dissolved** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 搅拌 | 直到 | 糖 | 是 | 溶解 | . |

搅拌至糖完全溶解。

[tʃɪl] .

| **Chill** | **.** |
|---|---|
| 寒意 | . |

寒意。

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] ; [fəʊld] ['ɪntuː] [kəʊld]

| **Add** | **2** | **tablespoons** | **sugar** | **to** | **egg** | **whites** | **and** | **beat** | **until** | **stiff** | **;** | **fold** | **into** | **cold** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 添加 | 2 | 汤匙 | 糖 | 到 | 蛋 | 白人 | 和 | 打 | 直到 | 僵硬的 | ; | 折叠 | 进入 | 寒冷的 |

[ˌtæpi'əʊkə] ['mɪkstʃə(r)] .

| **tapioca** | **mixture** | **.** |
|---|---|---|
| 木薯 | 混合物 | . |

在蛋白中加入 2 汤匙糖，打发至硬性发泡；然后拌入冷的西米糊中。

[fəʊld] [ɪn] [kriːm] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

| **Fold** | **in** | **cream** | **and** | **vanilla** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 折叠 | 在 | 奶油 | 和 | 香草 | . |

拌入奶油和香草精。

[tɜːn] ['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ɒv; əv] [ˌɔːtə'mætɪk] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ænd; ənd] [friːz] [æz; əz] ['ræpɪdli] [æz; əz]

| **Turn** | **into** | **freezing** | **tray** | **of** | **automatic** | **refrigerator** | **and** | **freeze** | **as** | **rapidly** | **as** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 转动 | 进入 | 冷冻 | 托盘 | 的 | 自动的 | 冰箱 | 和 | 冻结 | 作为 | 快速 | 作为 |

['pɒsəb(ə)l] — [θriː] [tuː; tə] [fɔːr] ['aʊəz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [rɪ'kwaɪəd] .

| **possible** | **—** | **3** | **to** | **4** | **hours** | **usually** | **required** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 可能的 | — | 3 | 到 | 4 | 小时 | 通常 | 必需的 | . |

放入自动冰箱的冷冻盘中，尽快冷冻——通常需要 3 到 4 小时。

[ɔː(r)] [tɜːn] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [kən'teɪnə(r)] , ['kʌvə(r)] ['taɪtli] ,

| **Or** | **turn** | **mixture** | **into** | **container** | **,** | **cover** | **tightly** | **,** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 或者 | 转动 | 混合物 | 进入 | 容器 | , | 覆盖 | 紧紧 | , |

或者将混合物倒入容器中，盖紧盖子，

[ænd; ənd] [pæk] [ɪn] ['iːkwəl] [pɑːts] [aɪs] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ˌtuː'tuː] [tuː; tə] [θriː] ['aʊəz] .

| **and** | **pack** | **in** | **equal** | **parts** | **ice** | **and** | **salt** | **2** | **to** | **3** | **hours** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 和 | 盒 | 在 | 平等的 | 部分 | 冰 | 和 | 盐 | 2 | 到 | 3 | 小时 | . |

用等量的冰和盐腌制 2 到 3 小时。

[meɪks] [wʌn] [kwɔːt] [aɪs] [kriːm] .

| **Makes** | **1** | **quart** | **ice** | **cream** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 制作 | 1 | 夸脱 | 冰 | 奶油 | . |

可制作1夸脱冰淇淋。

['fʊtnoʊt]

| **FOOTNOTES** |
|---|
| 脚注 |

脚注

[ [wʌn] ] ['evriθɪŋ] , [ɪk'sept] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] , [gəʊz][ɪn][tə'geðə(r)] !
**[ 1 ] Everything , except egg whites and flavoring , goes in together !**
[ 1 ] 一切 , 除了 蛋 白人 和 调味 , 去 在 一起 !

[1]除了蛋白和调味料之外，所有东西都要一起放进去！

[ [ˌtuːˈtuː] ] [jes] — [faɪv] ['mɪnɪts] .
**[ 2 ] Yes — 5 minutes .**
[ 2 ] 是的 — 5 分钟 .

[2]是的——5分钟。

[ˌaɪ 'tiː] [juːst] [tuː; tə] [teɪk] - !
**It used to take 15 !**
它 用过的 到 拿 - !

以前需要15分钟！

[ [θriː] ] [rɪ'membə(r)] , [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ 'θikən ] [tuː; tə][ə; eɪ] ['glɔːriəs] ['kriːminəs] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] .
**[ 3 ] Remember , that it thickens to a glorious creaminess as it cools .**
[ 3 ] 记住 , 那 它 增厚 到 一个 辉煌 奶油味 作为 它 冷却 .

[3]记住，它冷却后会变得浓稠，呈漂亮的奶油状。

[ [fɔːr] ] [faɪv] ['mɪnɪts] — [ðæts] [ɔːl][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ðɪs] [njuː] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [niːdz] .
**[ 4 ] 5 minutes — that's all the cooking this new Minute Tapioca needs .**
[ 4 ] 5 分钟 — 那就是 全部 这 烹饪 这 新的 分钟 木薯 需求 .

[4]5 分钟——这就是这款全新速食木薯粉所需的全部烹饪时间。

[ [faɪv] ] ['mɪkstʃə(r)] [ kliə ] [ænd; ənd] [ 'θikən ] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kuːlz] .
**[ 5 ] Mixture clears and thickens as it cools .**
[ 5 ] 混合物 清除 和 增厚 作为 它 冷却 .

[5]混合物冷却后会变得清澈且浓稠。

[ [sɪks] ] [ə; eɪ] ['lʌvli] ['lʊkɪŋ] , [grænd] - ['teɪstɪŋ] [dɪ'zɜːt] .
**[ 6 ] A lovely looking , grand - tasting dessert .**
[ 6 ] 一个 迷人的 寻找 , 盛大 - 品尝 甜点 .

[6]一款外形精美、味道绝佳的甜点。

[ænd; ənd][wʌn] [ðæt] [juː; jʊ][kæn; kən] ['veəri] [ðə; ði] [həʊl] [jɪə(r)] [raʊnd] . -
**And one that you can vary the whole year round . 23**
和 一 那 你 能 各不相同 这 所有的 年 圆形的 . -

而且这种做法可以全年变化。23

[friː] !
**FREE !**
自由的 !

自由的！

[ə; eɪ] [kʊk] [bʊk] [ɒv; əv] - ['resəpɪz] !
**A COOK BOOK OF 85 RECIPES !**
一个 厨师 书 的 - 食谱 !

一本包含85道菜谱的烹饪书！

— [d'ʌzənz] [ɒv; əv][ˌtæpi'əʊkə] [kriːmz] [ænd; ənd][fruːt][ˌtæpi'əʊkə] !
**— Dozens of tapioca creams and fruit tapiocas !**
— 几十个 的 木薯 乳霜 和 水果 木薯 !

—几十种木薯奶油和水果木薯！

— [ə; eɪ][skɔː(r)][ɒv; əv] [beɪkt] [ˌtæpi'əʊkə] [dɪ'zɜːts] !
**— A score of baked tapioca desserts !**
— 一个 分数 的 烘焙 木薯 甜点 !

—一大堆烤木薯甜点！

— [fɔːr][aɪs] [kriːmz] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi]['frəʊz(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] !
**— 4 ice creams that can be frozen without stirring !**
— 4 冰 乳霜 那 能 是 冷冻 没有 搅拌 !

—4 种无需搅拌即可冷冻的冰淇淋！

— [eit] [fruːt] [paɪz] [ðæt] [kiːp] [ðə; ðɪ] [dʒuːs] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [biˈlɔŋz] !

| — | 8 | fruit | pies | that | keep | the | juice | where | it | belongs | ! |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| — | 8 | 水果 | 馅饼 | 那 | 保持 | 这 | 汁 | 在哪里 | 它 | 属于 | ! |

—8 款水果派，果汁不会流出来！

— [eit] [suːps] [mɔː(r)] ['iːzəli] [meɪd] [ðæn; ðən] ['evə(r)] [bɪ'fɔː(r)] !

| — | 8 | soups | more | easily | made | than | ever | before | ! |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| — | 8 | 汤 | 更多的 | 容易地 | 制成 | 比 | 曾经 | 前 | ! |

—8 种比以往任何时候都更容易制作的汤！

— - [grænd] [ænd; ənd] ['veri] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [meɪn] ['dɪʃɪz] !

| — | 21 | grand | and | very | economical | main | dishes | ! |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| — | - | 盛大 | 和 | 非常 | 经济 | 主要的 | 菜肴 | ! |

—21 道美味又实惠的主菜！

— [njuː] [mˈɛnjuːz] [fɔː(r); fə(r)] [ɔːl] [sɔːrts] [ɒv; əv] [niːdz] !

| — | New | menus | for | all | sorts | of | needs | ! |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| — | 新的 | 菜单 | 为了 | 全部 | 排序 | 的 | 需求 | ! |

—全新菜单，满足各种需求！

[get] [jɔː(r); jə(r)] ['kɒpi] [təˈdeɪ] .

| Get | your | copy | today | . |
|---|---|---|---|---|
| 得到 | 你的 | 复制 | 今天 | . |

立即获取您的副本。

[meɪl] [ðə; ðɪ] ['kuːpɒn] [ænd; ənd] [lɜːn] [ɒv; əv] [ɔːl] [ðə; ðɪ] ['wʌndəf(ə)l] [θɪŋz] [juː; jʊ] [kæn; kən] [meɪk] [wɪð]

| Mail | the | coupon | and | learn | of | all | the | wonderful | things | you | can | make | with |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 邮件 | 这 | 优惠券 | 和 | 学习 | 的 | 全部 | 这 | 精彩的 | 事物 | 你 | 能 | 制作 | 和 |

[ðə; ðɪ] [njuː] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə] !

| the | NEW | Minute | Tapioca | ! |
|---|---|---|---|---|
| 这 | 新的 | 分钟 | 木薯 | ! |

邮寄优惠券，了解用全新速溶木薯粉可以制作的所有美味佳肴！

['dʒen(ə)rəl] [fuːdz] , [dept] . [ˌɛm'tiː] , ['bæt(ə)l] [kriːk] , [mɪʃ] .

| GENERAL | FOODS | , | Dept | . | MT | , | Battle | Creek | , | Mich | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一般的 | 食物 | , | 部门 | . | 公吨 | , | 战斗 | 溪 | , | 密歇根州 | . |

通用食品公司，MT部门，密歇根州巴特尔克里克市

[pliːz] [send] [ˌem 'iː] — [friː] — [njuː] ['resəpi] ['bʊklət] [ænd; ənd] [njuː] ['mɪnɪt] [ˌtæpiˈəʊkə] ['sɑːmp(ə)l] .

| Please | send | me | — | FREE | — | new | recipe | booklet | and | NEW | Minute | Tapioca | sample | . |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 请 | 发送 | 我 | — | 自由的 | — | 新的 | 食谱 | 小册子 | 和 | 新的 | 分钟 | 木薯 | 样本 | . |

请免费寄给我新的食谱手册和新的速溶木薯粉样品。

[neɪm] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

**Name** = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = =

姓名 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

姓名 _____

[striːt] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

**Street** = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = = =

街道 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

街道 _____

['sɪti] _ _ _ _ _ _ _ _ _

**City** = = = = = = = = =

城市 _ _ _ _ _ _ _ _ _

城市 _____

[steɪt] _ _ _ _ _ _

**State** = = = = = =

状态 _ _ _ _ _ _

状态 _____

[fɪl] [ɪn] [kəm'pliːtli] — [prɪnt] [neɪm] [ænd; ənd] [ə'dres]
**FILL IN COMPLETELY — PRINT NAME AND ADDRESS**
充满 在 完全地 — 打印 姓名 和 地址

请完整填写——请用印刷体填写姓名和地址

[ɪn]['kænədə] , [ə'dres] : ['dʒen(ə)rəl] [fuːdz] , ['limitid] . , [kəʊ'bʊəg] , [ɒn'teərɪəʊ]
**In Canada , address : General Foods , Ltd . , Cobourg , Ontario**
在 加拿大 , 地址 : 一般的 食物 , 有限公司 . , 科堡 , 安大略省

加拿大地址：General Foods, Ltd., Cobourg, Ontario

[ɔːl][ˌtæpi'əʊkə][ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ruːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [kə'sɑːvə] [plɑːnt] — [ə; eɪ][plɑːnt] [reɪzd] [ɪn]
**All tapioca is made from the root of the cassava plant — a plant raised in**
全部 木薯 是 制成 从 这 根 的 这 木薯 植物 — 一个 植物 提高 在
[fɑː(r)] - [ɒf] ['dʒɑːvə] .
**far - off Java .**
远的 - 离开 Java .

所有木薯粉都是用木薯根制成的——这种植物生长在遥远的爪哇岛。

['əʊnli] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] , [haʊ'evə(r)] , [ɪz] [p'rəsest] [frɒm; frəm][ˌtæpi'əʊkə]['flaʊə(r)][ɪn] [ə'merɪkə] .
**Only Minute Tapioca , however , is processed from tapioca flour in America .**
仅有的 分钟 木薯 , 然而 , 是 已处理 从 木薯 面粉 在 美国 .

然而，只有速溶木薯粉是在美国用木薯粉加工而成的。

[hɪə(r)] , [ɪn][ə; eɪ] [kliːn] , ['sʌni] [ə'merɪkən] ['fæktri; 'fæktəri][ɪn][ðə; ði] ['bɑːkʃə(r)] , ['ʌndə(r)] [kliːn] ,
**Here , in a clean , sunny American factory in the Berkshires , under clean ,**
这里 , 在 一个 干净的 , 阳光明媚 美国人 工厂 在 这 伯克希尔 , 在下面 干净的 ,
['sænət(ə)ri] [ə'merɪkən] [kən'dɪʃ(ə)nz] ,
**sanitary American conditions ,**
卫生 美国人 状况 ,

这里，在伯克希尔山脉一家干净、阳光充足的美国工厂里，在干净卫生的美国式环境下，

[ðə; ði] [kə'sɑːvə] ['flaʊə(r)][ɪz] [wɒʃt] , ['delɪkətli] [kʊkt] , [ænd; ənd] ['pækɪdʒd] .
**the cassava flour is washed , delicately cooked , and packaged .**
这 木薯 面粉 是 洗过 , 轻柔地 煮熟 , 和 包装好的 .

木薯粉经过清洗、精心烹制和包装。

[fɔː(r); fə(r)] ['klenlinəs] - [seɪk] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] ['iːzɪə] ['kʊkɪŋ] , [ɪn'sɪst][ɒn] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] .
**For cleanliness ' sake , as well as easier cooking , insist on Minute Tapioca .**
为了 清洁 - 清酒 , 作为 出色地 作为 更轻松 烹饪 , 坚持 在 分钟 木薯 .

为了保持清洁卫生，也为了方便烹饪，请坚持使用速溶木薯粉。

['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [ˌsiː 'əʊ] . , [ɪŋk] .
**MINUTE TAPIOCA CO . , INC .**
分钟 木薯 一氧化碳 . , 公司 .

分钟木薯公司

[dɪ'vɪʒ(ə)n][ɒv; əv]['dʒen(ə)rəl] [fuːdz]
**Division of General Foods**
分配 的 一般的 食物

通用食品公司

['ɒrɪndʒ] , [ˌmæsə'tʃuːsɪts]
**ORANGE , MASSACHUSETTS**
橙子 , 马萨诸塞州

马萨诸塞州奥兰治

[-] [nəʊts]
**Transcriber's Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .

| **Silently** | **corrected** | **a** | **few** | **typos** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|
| 默默 | 已更正 | 一个 | 很少 | 拼写错误 | . |

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz] ['pʌblɪk] -

| **Retained** | **publication** | **information** | **from** | **the** | **printed** | **edition** | **:** | **this** | **eBook** | **is** | **public** | **-** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 保留 | 发布 | 信息 | 从 | 这 | 打印 | 版 | : | 这 | 电子书 | 是 | 民众 | - |

[də'meɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .

| **domain** | **in** | **the** | **country** | **of** | **publication** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 领域 | 在 | 这 | 国家 | 的 | 发布 | . |

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn] [ðə; ði] [tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst] [ɪn] [ɪ'tælɪks] [ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .

| **In** | **the** | **text** | **versions** | **only** | **,** | **text** | **in** | **italics** | **is** | **delimited** | **by** | **_** | **underscores** | **_** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 在 | 这 | 文本 | 版本 | 仅有的 | , | 文本 | 在 | 斜体 | 是 | 分隔符 | 经过 | _ | 下划线 | _ | . |

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

[saɪdənoʊts] [ɑː(r); ə(r)] [ˌreprɪ'zentɪd] [æz; əz] ['hedɪŋz] [ɔː(r)] ['fʊtnoʊt] , [æz; əz] [siːmd] [ə'prəʊpriət] .

| **Sidenotes** | **are** | **represented** | **as** | **headings** | **or** | **footnotes** | **,** | **as** | **seemed** | **appropriate** | **.** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 旁注 | 是 | 代表 | 作为 | 标题 | 或者 | 脚注 | , | 作为 | 似乎 | 合适的 | . |

旁注以标题或脚注的形式呈现，视情况而定。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神